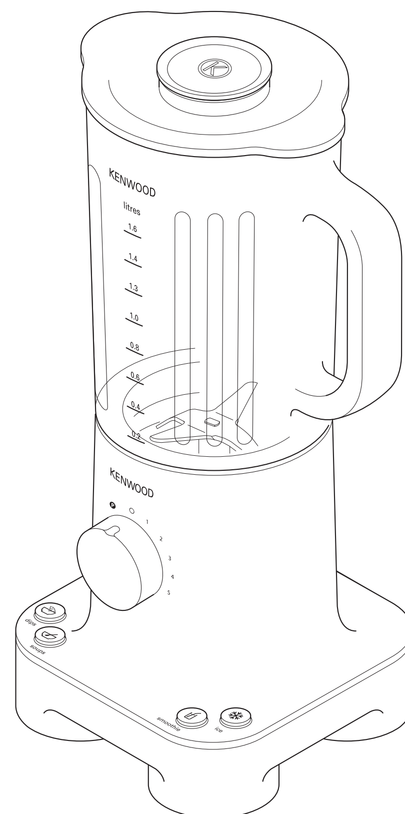
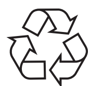
KENWOOD



BL760 series

BL770 series

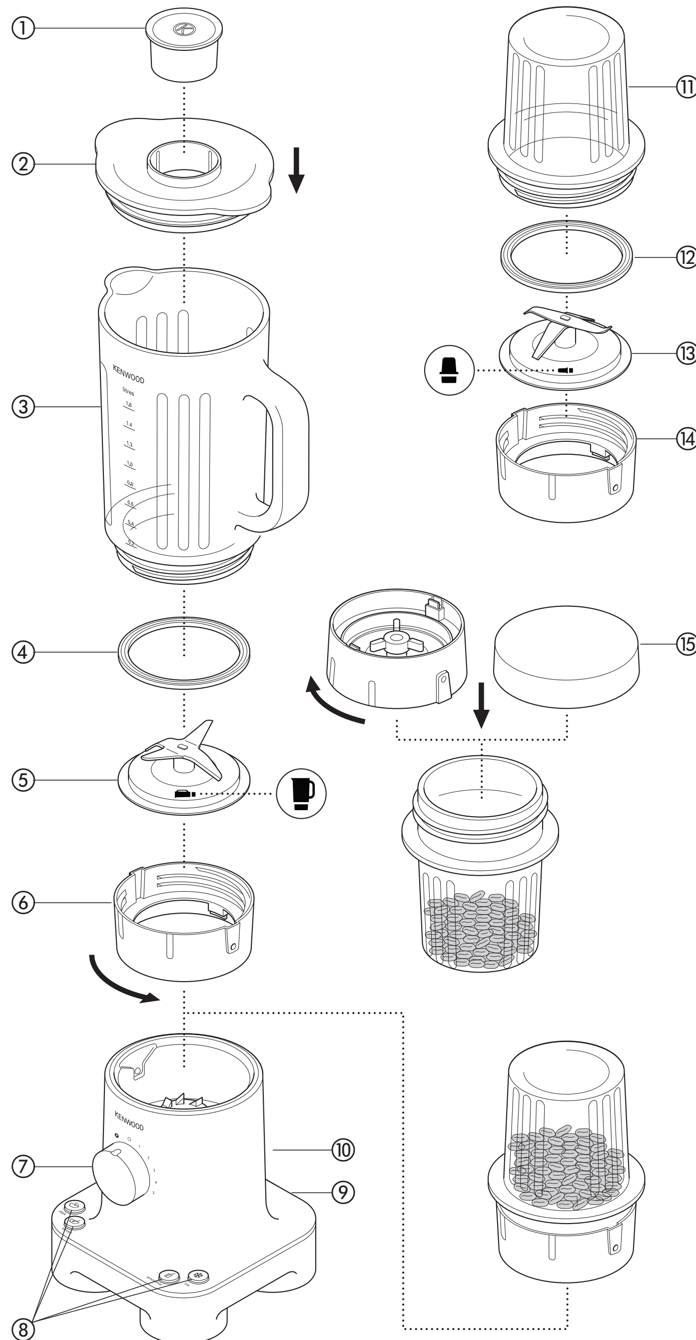
UNFOLD



Head Office Address:
Kenwood Limited, New Lane, Havant, Hampshire PO9 2NH, UK
www.kenwoodworld.com

Designed and engineered by Kenwood in the UK
Made in China

19565/1



Use your blender for soups, drinks, pâtés, mayonnaise, breadcrumbs, biscuit crumbs, chopping nuts and crushing ice. Use your mill (if supplied) for milling herbs, nuts, coffee beans, spices and purées.

before using your Kenwood appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.
- Wash the parts: see 'care and cleaning'.

safety

- Switch off and unplug:
  - before fitting or removing parts;
  - when not in use;
  - before cleaning.
- **Never fit the blade unit to the power unit without the blender goblet or mill jar fitted.**
- Always unplug the appliance before putting your hands or utensils in the goblet.
- Always take care when handling the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.
- Only operate the blender with the lid in place.
- Only use the goblet with the blade assembly supplied.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never use an unauthorised attachment.
- Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Never leave the appliance unattended when it is operating.
- When removing the blender or mill from the power unit:
  - wait until the blades have completely stopped;
  - don't accidentally unscrew the goblet or mill jar from the blade assembly.
- Never run the blender empty.
- Never blend more than the maximum capacity stated in the recommended speed chart.
- To ensure long life of your blender and mill, do not run it for longer than 60 seconds.
- Smoothie recipes - never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.
- Don't use the blender as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Always use the blender on a secure, dry level surface.
- Never place this appliance on or near a hot gas or electric burner or where it could touch a heated appliance.
- Misuse of your blender can result in injury.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Kenwood will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.
- The maximum rating is based on the attachment that draws the greatest load. Other attachments may draw less power.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of the appliance.
- This appliance conforms to EC directive 2004/108/EC on Electromagnetic Compatibility and EC regulation no. 1935/2004 of 27/10/2004 on materials intended for contact with food.

key

blender

① filler cap
② lid
③ goblet
④ blender sealing ring
⑤ blender blade unit
⑥ base
⑦ speed + pulse control
⑧ pre-programmed buttons
⑨ power unit
⑩ cord storage

mill (if supplied)

⑪ mill jar
⑫ mill sealing ring
⑬ mill blade unit
⑭ mill base
⑮ mill lid

to use your blender

1 Fit the sealing ring ④ to the blender blade unit ⑤ marked – ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

- **Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.**

2 Clip the blade unit ⑤ into the base ⑥.

3 Screw the blade assembly onto the goblet – ensuring the blade assembly is fully tightened.

4 Put your ingredients into the goblet. **Never blend more than 1.6 litres or more than 1 litre for frothy liquids like milkshakes.**

5 Fit the filler cap to the lid.

6 Fit the lid by pushing down until secure.

7 Place the blender onto the power unit.

- **The appliance won't work if the blender is incorrectly fitted.**

8 Plug in and the 4 pre-program buttons will light up.

9 Choose one of the following options:

- Select one of the 4 pre-programmed buttons (refer to the function selector chart). When the required program button is pressed the lights on the other 3 buttons will go out. The blender will switch off automatically at the end of the pre-set time. If you wish to stop before the pre-set time, press the selected program button again.
- Select speed 1 (low) to 5 (High) by turning the speed control. At the end of blending return the speed control to "0" before removing the blender.
- (P) Pulse – operates the motor in a start/stop action. The pulse will operate for as long as it is held in position.

NOTE: The pre-program lights will flash under the following circumstances

- The power unit is plugged in but the goblet is not fitted to the power unit.
- The goblet is removed from the power unit without switching the speed control to "0".
- The power unit will not operate until the control is turned to "0" and a speed is reselected.

hints

- To blend dry ingredients - cut into pieces, remove the filler cap, then with the machine running, drop the pieces down one by one. Keep your hand over the opening. For best results empty regularly.
- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil, into the blender. Remove the filler cap. Then, with the appliance running, add the oil slowly through the hole in the lid.
- Thick mixtures, e.g. pâtés and dips, may need scraping down. If the mixture is difficult to process, add more liquid.

pre-program setting speed chart
During operation of the pre-program settings a change in speed may be noted - this is normal

pre-program setting	usage	max qty	pre-set operating time
	Drinks and cocktails	1.6 litres	60 seconds
	Frothing milk and milkshakes	1 litre	
	Smoothie drinks Place the fresh fruit and liquid ingredients in first (includes yoghurt, milk and fruit juices). Then add ice or frozen ingredients (includes frozen fruit, ice or ice cream)	1 litre liquid	
	Stock based soups	1.6 litres	30 seconds
	Soups using milk	1 litre	
	Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending. **Note: Slow start when program selected.**		
	Dips, fruit and vegetable purées (add liquid if difficult to process).	200g	60 seconds
	Mayonnaise	1 egg 150 mls oil	
	Ice Crushing **Automatic pulsing action**	8 cubes 150g	30 seconds

to use your mill (if supplied)

1 Put your ingredients into the jar. (Refer to the mill recommended usage chart).
2 Fit the sealing ring ⑫ into the mill blade unit marked – ensuring the seal is located correctly in the grooved area.

- **Ensure that the seal is fitted correctly.**

3 Then clip the blade unit ⑬ into the mill base ⑭.
4 Turn the mill blade assembly upside down. Lower it into the jar, blades down. Turn in a clockwise direction to lock.
5 Place the mill onto the power unit.
6 Select a speed or use the pulse control. (Refer to the mill recommended usage chart).
7 After milling, you can replace the blade assembly with the mill lid.

hints

- For optimum performance when processing spices we recommend that you do not process more than 50g at a time in the mill.
- Whole spices retain their flavour for a much longer time than ground spices so it is best to grind a small quantity fresh at a time to retain the flavour.
- To release the maximum flavour and essential oils whole spices are best roasted prior to milling.
- Herbs are best chopped when clean and dry.

mill recommended usage chart

Ingredients	**Max Qty**	**Speed**	**Operating time**
Nuts	50g	5	10 seconds
Coffee Beans	50g	5	30 seconds
Uncooked Meat Beef Steak - cut into 2½ cm cubes	100g	Pulse	5 seconds
Herbs	10g	5	5 seconds
Baby Food & Fruit Purees	100g		30 seconds
Spices - black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds and whole cloves	50g	5	30-60 seconds

care and cleaning

- Always switch off, unplug and dismantle before cleaning.
- Empty the goblet before unscrewing it from the blade unit.
- **Don't immerse the blade unit in water.**
- The blender goblet and mill jar can be washed in your dishwasher.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Don't immerse the power unit in water.
- Store excess cord in the storage area at the back of the power unit ⑩.

blade assembly

1 Unscrew the blender or mill base from the goblet. Then remove the blade unit by pushing up from underneath.

- **Care should be taken when removing the blade unit from the blender or mill base.**

2 Remove and wash the sealing ring.
3 Don’t touch the sharp blades – brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don’t immerse the blade unit in water.**
4 Leave to dry upside down.

other parts
Wash by hand, then dry.

service and customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by KENWOOD or an authorised KENWOOD repairer.

If you need help with:
- using your appliance or
- servicing or repairs
Contact the shop where you bought your appliance.

- Designed and engineered by Kenwood in the UK.
- Made in China.



IMPORTANT INFORMATION FOR CORRECT DISPOSAL OF THE PRODUCT IN ACCORDANCE WITH EC DIRECTIVE 2002/96/EC.
At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste.
It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.
Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.

Vouw de voorpagina a.u.b. uit voordat u begint te lezen. Op deze manier zijn de afbeeldingen zichtbaar

Gebruik uw blender voor soepen, dranken, patés, mayonaise, broodkruim, beschuitkruim, gehakte noten en verbrijzeld ijs. Gebruik uw molen (indien bijgeleverd) voor het malen van kruiden, noten, koffiebonen, specerijen en puree.

voordat u uw Kenwood-apparaat gebruikt:

- Lees deze instructies zorgvuldig door en bewaar ze voor toekomstig gebruik.
- Verwijder alle verpakking en labels.
- Was de onderdelen: zie onderhoud en reiniging.

veiligheid

- Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact:
  - voordat u onderdelen aanbrengt of verwijdert
  - als u het apparaat niet gebruikt:
  - voor het reinigen.
- **Zet het mes nooit op het motorblok zonder dat de beker van de blender of de maalbeker is bevestigd.**
- De stekker altijd uit het stopcontact halen voor u uw handen of gereedschap in de beker steekt.
- Wees voorzichtig wanneer u de messen hanteert en raak het snijvlak van de messen bij het reinigen niet aan.
- Laat de blender uitsluitend voorzien van deksel lopen.
- Gebruik de beker uitsluitend met de bijgeleverde messen.
- Het motorgedeelte, het snoer en de stekker mogen nooit nat worden.
- Gebruik nooit een beschadigd apparaat. Laat het nakijken of repareren: zie Onderhoud en klantenservice.
- Gebruik uitsluitend goedgekeurde hulpstukken.
- Vloeistoffen eerst tot kamertemperatuur laten afkoelen voordat u ze in de blender verwerkt.
- Het apparaat nooit onbeheerd laten terwijl het aan staat.
- Pas op dat u bij het verwijderen van de mixer of de molen van het motorblok:
  - wacht totdat de messen volledig tot stilstand zijn gekomen;
  - de beker of molen niet per ongeluk van de messeneenheid losschroeven.
- Laat de blender nooit leeg lopen.
- Verwerk nooit meer dan de maximum capaciteit die in de tabel met aanbevolen snelheden vermeld wordt.
- Om een lange levensduur van uw blender en molen te garanderen, mag u het apparaat niet langer dan 60 seconden achtereen gebruiken.
- Smoothie-recepten – verwerk nooit bevroren ingrediënten die tijdens de bevriezing tot een vaste massa gevormd zijn; breek de massa op voor u hem aan de beker toevoegt.
- Gebruik de mixer niet als bewaarbak. Zorg dat hij voor en na ieder gebruik leeg is.
- Gebruik de blender altijd op een droge, vlakke ondergrond.
- Plaats dit apparaat nooit op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander of waar het in aanraking kan komen met een heet apparaat.
- Misbruik van uw blender kan tot letsel leiden.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met verminderde lichamelijke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies over het gebruik van het apparaat hebben gekregen van de persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- Op kinderen moet toezicht gehouden worden om er zeker van te zijn dat ze niet met het apparaat spelen.

- Gebruik het apparaat alleen voor het huishoudelijke gebruik waarvoor het is bedoeld. Kenwood kan niet aansprakelijk worden gesteld in het geval dat het apparaat niet correct is gebruikt, of waar deze instructies niet worden opgevolgd.
- Het maximum vermogen is afhankelijk van het hulpstuk dat de grootste hoeveelheid energie verbruikt. Andere hulpstukken verbruiken misschien minder energie.

voordat u de stekker in het stopcontact steekt

- Zorg dat de elektriciteitsvoorziening dezelfde spanning heeft als op de onderkant van het apparaat wordt aangegeven.
- Dit apparaat voldoet aan de EC-richtlijn 2004/108/EC betreffende de elektromagnetische compatibiliteit en EC-bepaling 1935/2004 van 27/10/2004 betreffende materialen die bestemd zijn voor contact met voedsel.

Index

Messeneenheid

① vuldop
② deksel
③ kom
④ afdichtring van de blender
⑤ messeneenheid van de blender
⑥ voetstuk
⑦ snelheid + pulsknop
⑧ voorprogrammeerknoppen
⑨ motorgedeelte
⑩ opbergruimte snoer

molen (indien meegeleverd)

⑪ beker van de molen
⑫ afsluitring van de molen
⑬ messeneenheid van de molen
⑭ basis van de molen
⑮ molendeksel

gebruik van de blender

1 Zet de afsluitring ④ in de messeneenheid van de blender ⑤ dat gemarkeerd is met ▮ en zorg dat de ring correct in de groef is geplaatst.
- **Het apparaat lekt wanneer de afsluitring beschadigd is of niet goed is aangebracht.**

2 Zet de messeneenheid ⑤ vast op het motorblok ⑥.
3 Schroef de meseenheid op de beker – zorg dat de meseenheid goed is vastgedraaid.
4 Doe de ingrediënten in de beker. **Mix nooit meer dan 1,6 liter of meer dan 1 liter schuimende vloeistoffen, zoals milkshakes.**
5 Zet de dop van de vulopening op het deksel.
6 Duw op het deksel tot het goed vast zit.
7 Zet de blender op het motorblok.
- **Het apparaat werkt niet als de blender niet goed bevestigd is.**

8 Steek de stekker in het stopcontact en de 4 voorgeprogrammeerde knoppen gaan branden.
9 Kies één van de volgende opties:
- Select eer een van de 4 voorgeprogrammeerde knoppen (zie de tabel met functiekeuzes). Als u de gewenste knop indrukt, gaan de lampjes op de andere 3 knoppen uit. De blender schakelt automatisch uit aan het eind van de vooraf ingestelde tijd. Als u het apparaat vóór de ingestelde tijd wilt stoppen, drukt u op nogmaals op de geselecteerde programmaknop.
- Selecteer snelheid 1 (laag) tot 5 (hoog) door de snelheidsknop te draaien. Draai de snelheidsknop na afloop naar '0' voordat u de blender verwijdert.
- (P) Pulseerknop - de motor werkt in start/stop-modus. De puls duurt zolang als de knop ingedrukt gehouden wordt.

BELANGRIJK: De voorgeprogrammeerde lampjes gaan onder de volgende omstandigheden knipperen

- Het motorblok is op het stopcintact aangesloten, maar de beker is niet op het motorblok geplaatst.
- De beker is van het motorblok verwijderd zonder dat de snelheidsknop op '0' is gezet.
- De motor werkt pas als de knop op '0' is gezet en u een snelheid hebt geselecteerd.

tips

- Droge ingrediënten mengen – in stukken snijden, de vuldop verwijderen, en de stukken één voor één op het draaiende mes laten vallen. Houd uw handen over de opening. Voor het beste resultaat het apparaat regelmatig legen.
- Bij het bereiden van mayonaise, alle ingrediënten, met uitzondering van de olie, in de blender plaatsen. Verwijder de vuldop. De olie vervolgens langzaam door het gat in het deksel aan het draaiende apparaat toevoegen.
- Bij dikke mengsels, zoals patés en dips, moet u de wand van het apparaat misschien schoonschrapen. Als het mengsel moeilijk verwerkt kan worden, voegt u meer vloeistof toe.

tabel met voorgeprogrammeerde snelheidsinstellingen Tijdens de uitvoering van de voorgeprogrammeerde instellingen kan een verandering in de snelheid optreden – dit is normaal			
voorge programmeerde instelling	**gebruik hoeveelheid**	**max hoeveelheid**	**vooraf ingestelde bedrijfstijd**
	Dranken en cocktails	1,6 liter	60 seconden
	Schuimende melk en milkshakes	1 liter	
	Smoothies Doe het verse fruit en de vloeibare ingrediënten eerst in de beker (inclusief yoghurt, melk en vruchtensappen). Voeg vervolgens ijs of bevroren ingrediënten toe (zoals bevroren fruit, ijsblokjes of ijs)	1 liter vloeistof	
	Soep op bouillonbasis	1,6 liter	30 seconden
	Soep met melk	1 liter	
	Vloeistoffen eerst tot kamertemperatuur laten afkoelen voordat u ze in de blender verwerkt. NB: Start langzaam als dit programma geselecteerd is.		
	Dips, vruchten- en groentepuree (voeg wat vloeistof toe als deze moeilijk te verwerken zijn).	200g	60 seconden
	Mayonaise	1 ei 150 ml oile	
	Verbrijzelen van ijsblokjes **Automatische pulsering**	8 blokjes 150g	30 seconden

uw molen gebruiken

(indien meegeleverd)

1 Doe de ingrediënten in de beker. (Raadpleeg de tabel met aanbevolen gebruik).
2 Zet de afsluitring ⑫ in de messeneenheid van de molen die gemarkeerd is met ▲ en zorg dat de ring correct in de groef is geplaatst.
- **Zorg dat de afsluitring goed geplaatst is.**
3 Zet vervolgens de messeneenheid ⑬ vast op de molenbasis ⑭.
4 Draai de messeneenheid van de molen ondersteboven. Laat de messeneenheid naar beneden in de beker zakken. Draai naar rechts om hem te vergrendelen.
5 Zet de molen op het motorblok.
6 Selecteer een snelheid of gebruik de pulsknop. (Raadpleeg de tabel met aanbevolen gebruik).
7 Na het malen kunt u de messeneenheid vervangen door het deksel van de molen.

tips
- Voor het beste resultaat bij de verwerking van specerijen, raden we aan niet meer dan 50 g tegelijk in de molen te verwerken.
- Hele specerijen houden hun aromatische stoffen veel langer vast dan gemalen specerijen; u kunt dus het best een kleine hoeveelheid tegelijk malen, zodat het aroma bewaard blijft..
- Om de maximale hoeveelheid aroma en essentiële oliën te laten vrijkomen, kunt u de specerijen het best roosteren voordat u ze maalt.
- U kunt kruiden het beste hakken als ze schoon en droog zijn.

tabel voor aanbevolen gebruik molen

Ingrediënten	**Max. hoeveelheid**	**Snelheid**	**Bedrijfstijd**
Noten	50 g	5	10 seconden
Koffiebonen	50 g	5	30 seconden
Ongekookt vlees Biefstuk -in dobbelstenen van 2½ cm gensneden	100g	Pulseren	5 seconden
Kruiden	10g	5	5 seconden
Babyvoedsel en fruitpuree	100g	(symbool)	30 seconden
Specerijen - zwarte peperkorrels, kardemomzaden, komijnzaden, korianderzaden, venkelzaden en hele kruidnagels.	50g	5	30-60 seconden

onderhoud en reiniging

- Schakel het apparaat voor het reinigen altijd uit, haal de stekker uit het stopcontact en haal het apparaat uit elkaar.
- Leeg de kan alvorens hem van de bladeneenheid los te schroeven.
- **De messeneenheid niet in water onderdompelen.**
- De beker van de blender en molenbeker kunnen in uw afwasmachine worden gewassen.

motorgedeelte

- Met een vochtige doek afvegen en vervolgens afdrogen.
- De motoreenheid niet in water onderdompelen.
- Extra snoer in het bewaarcompartiment aan de achterkant van het motorblok opbergen ⑩.

messeneenheid

1 Schroef de blender of molenbasis van de beker. Verwijder vervolgens de messeneenheid door van onderen omhoog te duwen.

- **Wees voorzichtig wanneer u de messeneenheid van de blender- of molenbasis verwijdert.**

2 Verwijder en maak de afdichtingsring schoon.

3 Raak de scherpe messen niet aan - borstel ze schoon met een warm sopje, spoel ze vervolgens grondig af onder de kraan. **Dompel de messeneenheid niet onder in water.**

4 Ondersteboven laten drogen.

overige onderdelen

Met de hand wassen en vervolgens afdrogen.

onderhoud en klantenservice

- Als het snoer beschadigd is, moet het om veiligheidsredenen door KENWOOD of een door KENWOOD geautoriseerd reparatiebedrijf vervangen worden.

Als u hulp nodig hebt met:

- het gebruik van uw apparaat of
- onderhoud en reparatie

kunt u contact opnemen met de winkel waar u het apparaat gekocht hebt.

- Ontworpen en ontwikkeld door Kenwood in het VK.
- Vervaardigd in China.




BELANGRIJKE INFORMATIE VOOR DE CORRECTE VERWERKING VAN HET PRODUCT IN OVEREENSTEMMING MET DE EUROPESE RICHTLIJN 2002/96/EC

Aan het einde van de levensduur van het product mag het niet samen met het gewone huishoudelijke afval worden verwerkt. Het moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht, of naar een verkooppunt dat deze service verschaft. Het apart verwerken van een huishoudelijk apparaat voorkomt mogelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaan en zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen. Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht.

Avant de lire, veuillez déplier la première page contenant les illustrations

Utilisez votre mixeur pour réaliser des soupes, des boissons, des pâtés, de la mayonnaise, de la chapelure, piler des biscuits, broyer des noix et piler de la glace. Utilisez votre moulin (s'il est fourni) pour moudre des herbes, des noix, des grains de café ou des épices, ou pour faire des purées.

avant d'utiliser votre appareil Kenwood

- Lisez et conservez soigneusement ces instructions pour pouvoir vous y référer ultérieurement.
- Retirez tous les éléments d'emballage et les étiquettes.
- Lavez les éléments : voir 'entretien et nettoyage'.

sécurité

- Éteignez et débranchez l'appareil :
  - avant d'adapter ou de retirer des éléments
  - lorsqu'il n'est pas utilisé ;
  - avant le nettoyage.
- **Ne jamais fixer le bloc de lames au bloc moteur sans que le bol du mixeur ou le gobelet du moulin ne soient installés.**
- Débranchez toujours l'appareil avant d'introduire vos mains ou un ustensile dans le bol.
- Prenez toujours des précautions lorsque vous manipulez l'ensemble porte-lames et évitez de toucher le bord tranchant des lames lors du nettoyage.
- Ne faites fonctionner le mixeur que lorsque le couvercle est en place.
- N'utilisez le bol qu'avec l'ensemble porte-lames fourni.
- Ne laissez jamais le bloc-moteur, le cordon d'alimentation ou la prise électrique se mouiller.
- N'utilisez jamais un appareil endommagé. Faites-le vérifier ou réparer : voir « service après-vente ».
- N'utilisez jamais un accessoire non adapté à cet appareil.
- Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il fonctionne.
- Lorsque le mixeur ou le moulin est retiré du bloc d'alimentation :
  - attendez l'arrêt complet des lames ;
  - évitez de dévisser accidentellement le bol ou le pichet du moulin de l'ensemble porte-lames.
- Ne faites jamais fonctionner le mixeur à vide.
- Ne mixez jamais plus de la capacité maximale indiquée dans le tableau de vitesse recommandée.
- Pour assurer la longévité de votre mixeur et de votre moulin, ne le faites pas fonctionner en continu plus de 60 secondes.
- Recettes pour smoothies – ne mixez jamais d'ingrédients surgelés qui ont formé une masse solide pendant la congélation. Brisez les ingrédients avant de les placer dans le bol.
- N'utilisez pas le mixeur comme récipient de conservation des aliments. Gardez-le vide avant et après utilisation.
- Utilisez toujours le mixeur sur une surface sûre, sèche et plane.
- Ne placez jamais cet appareil à proximité ou sur une plaque de cuisson électrique ou un brûleur à gaz. Veillez à ce qu'il ne puisse pas être en contact avec un appareil chaud.
- Une mauvaise utilisation de votre mixeur peut provoquer des blessures.

- Cet appareil n’est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont diminuées, ou qui ne disposent pas des connaissances ou de l’expérience nécessaires, à moins qu’elles n’aient été formées et encadrées pour l’utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
- Les enfants doivent être surveillés afin qu'ils ne puissent pas jouer avec cet appareil.
- N’employez l’appareil qu’à la fin domestique prévue. Kenwood décline toute responsabilité dans les cas où l’appareil est utilisé incorrectement ou que les présentes instructions ne sont pas respectées.
- Le chiffre maximum est basé sur l’accessoire qui utilise la plus grande charge d’énergie. D’autres accessoires peuvent demander moins d’énergie.

avant de brancher l’appareil

- Assurez-vous que votre alimentation électrique correspond à celle qui est indiquée sur la partie inférieure de votre appareil.
- Cet appareil est conforme à la directive 2004/108/CE de la CE sur la compatibilité électromagnétique, et au règlement 1935/2004 de la CE du 27/10/2004 sur les matériaux destinés au contact alimentaire.

légende

mixeur

① bouchon de remplissage
② couvercle
③ gobelet
④ anneau d’étanchéité du mixeur
⑤ ensemble porte-lames du mixeur
⑥ socle
⑦ commande de la vitesse et de la fonction pulse
⑧ boutons de programmes préréglés
⑨ bloc moteur
⑩ rangement du câble

mixeur (si fourni)

⑪ pichet du moulin
⑫ anneau d’étanchéité du moulin
⑬ ensemble porte-lames du moulin
⑭ socle du moulin
⑮ couvercle du moulin

utilisation de votre mixeur

1 Installez le joint ④ sur le bloc de lames du mixeur ⑤ marqué du symbole en vous assurant que celui-ci est correctement situé dans l’espace prévu.
- **Des fuites se produiront si le joint est endommagé ou s’il n’est pas correctement installé.**

2 Fixer l’unité à lame ⑤ sur la base ⑥.
3 Vissez le bloc de lames sur le bol – en vous assurant de bien le serrer.
4 Placez vos ingrédients dans le bol. **Ne jamais mélanger plus de 1,6 litre ou plus de 1 litre pour les liquides mousseux comme les milk-shakes.**
5 Fixez le bouchon sur le couvercle.
6 Installez le couvercle en appuyant jusqu’à ce qu’il soit bien fixé.
7 Placez le mixeur sur le bloc moteur.
- **L’appareil ne fonctionnera pas si le mixeur n’est pas correctement installé.**

8 Branchez et les 4 boutons de pré-programme s’allumeront.

9 Choisissez l'une des options suivantes :

- Sélectionnez un des 4 boutons pré-programmés (référez-vous au tableau de sélection des fonctions.). Quand on appuie sur le bouton de pré-programme voulu, les lumières des 3 autres boutons s'éteignent. Le mixeur s'arrêtera automatiquement à la fin du temps pré-réglé. Si vous souhaitez arrêter avant la fin du temps pré-réglé, appuyez à nouveau sur le bouton de sélection des programmes.
- Sélectionnez la vitesse de 1 (lente) à 5 (rapide) en tournant le bouton de contrôle. Une fois le mixage terminé, remettez le bouton en position "0" avant de retirer le mixeur.
- (P) Pulse – fait fonctionner le moteur par à-coups. La fonction 'pulse' est enclenchée aussi longtemps que le bouton est maintenu appuyé.
  NOTE : Les voyants lumineux de pré-programme se mettront à clignoter dans les cas suivants :
- Le bloc moteur est branché mais le bol n'est pas fixé au bloc moteur.
- Le bol est retiré du bloc moteur sans avoir remis le bouton de contrôle à "0".
- Le bloc moteur ne se remettra pas en route tant que le bouton n'est pas remis sur "0" et une vitesse à nouveau sélectionnée.

conseils

- Pour mélanger des ingrédients secs – coupez-les en morceaux, retirez le bouchon de remplissage, puis, l'appareil étant en marche, laissez-les tomber un par un. Laissez une main au-dessus de l'ouverture. Pour de meilleurs résultats, videz régulièrement.
- Lorsque vous préparez de la mayonnaise, placez tous les ingredients, à l'exception de l'huile, dans le mixeur. Retirez le bouchon de remplissage. Puis, l'appareil étant en marche, ajoutez l'huile doucement par l'orifice du couvercle.
- Les mélanges épais, comme les pâtés et les sauces, peuvent nécessiter de racler les parois de l'appareil. En cas de difficulté à mixer, ajoutez davantage de liquide.

tableau de réglage des vitesses des pré-programmes
Pendant le réglage des pré-programmes, un changement de vitesse peut être observé – ceci est normal

Réglage pré-programmé	**utilisation**	**qté maximum**	**temps de fonctionnement pré-réglé**
	Boissons et cocktails	1,6 litre	60 secondes
	Lait mousseux et milk-shakes	1 litre	
	Boissons à base de lait frappé au yaourt. Place les fruits frais et les ingrédients liquides en premier (y compris le yaourt, le lait et les jus de fruits). Ajoutez ensuite la glace ou les ingrédientscongelés (y compris les fruits congelés, la glace ou la crème glacée)	1 litre de liquide	
	Soupes à base de bouillon	1,6 litre	30 secondes
	Soupes à base de lait	1 litre	
	Laissez les liquides refroidir à température ambiante avant de les placer dans le mixeur. Note : Démarrage lent quand le programme est sélectionné.		
	Sauces, purées de fruits et de légumes (ajoutez du liquide en cas de difficulté à mélanger).	200g	60 secondes
	Mayonnaise	1 œuf 150 ml d'huile	
	Concassage de glace **Fonctionnement avec impulsion automatique**	8 cubes 150g	30 secondes

utilisation de votre moulin (si fourni)

1 Placez vos ingrédients dans le gobelet. (Référez-vous au tableau d'utilisation du moulin recommandée).
2 Installez le joint ⑫ sur le bloc de lames du moulin marqué du symbole en vous assurant que le joint est correctement situé dans l'espace prévu.
- **Assurez-vous que le joint est installé correctement.**

3 Puis fixez le bloc de lames ⑬ à la base du moulin ⑭.
4 Retournez le bloc de lames. Mettez-le dans le gobelet, les lames vers le bas. Tournez dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour verrouiller
5 Placez le moulin sur le bloc moteur.
6 Sélectionnez une vitesse ou utilisez le bouton 'pulse'. (Référez-vous au tableau d'utilisation du moulin recommandée).
7 Après avoir moulu, vous pouvez remplacer le bloc de lames par le couvercle du moulin.

astuces

- Pour une performance optimale pour moudre des épices, nous recommandons de ne pas en mettre plus de 50 g à la fois dans le moulin.
- Les épices entiers gardent leur saveur bien plus longtemps que les épices moulus. Mieux vaut donc en moudre une petite quantité à chaque utilisation pour garder leur saveur.
- Pour dégager une saveur maximale et des huiles essentielles, mieux vaut griller les épices avant de les moudre.
- Les herbes sont mieux moulues quand elles sont propres et sèches.

tableau d'utilisation du moulin recommandée

Ingrédients	**Qté Max.**	**Vitesse**	**Temps de fonctionnement**
Noix, noisettes	50 g	5	10 secondes
Grains de café	50 g	5	30 secondes
Viande de bœuf crue – coupée en cubes de 2,5 cm	100 g	Pulse	5 secondes
Herbes	10 g	5	5 secondes
Aliments pour bébé & Purées de fruits	100 g		30 secondes
Epices –poivre noir en grains, graines de cardamome, graines de cumin, graines de coriandre, graines de fenouil et clous de girofle	50 g	5	30-60 secondes

entretien et nettoyage

- Éteignez, débranchez et démontez toujours l'appareil avant de le nettoyer.
- Videz le pichet avant de le dévisser de l'unité porte-lames.
- **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**
- Le gobelet du moulin et le bol du mixeur peuvent être lavés au lave-vaisselle.

bloc-moteur

- Passez un linge humide, puis séchez.
- N'immergez pas le socle d'alimentation dans l'eau.
- Stocker l'excédent de cordon dans la zone de stockage située à l'arrière du bloc d'alimentation ⑩.

ensemble porte-lames
unité porte-lames

1 Dévissez le mixeur ou la base du moulin du bol. Puis retirez le bloc de lames en poussant de bas en haut.

- **Prenez des précautions lorsque vous retirez l'unité porte-lames du mixeur ou du moulin.**

2 Retirez et lavez la bague d'étanchéité.

3 Ne touchez pas les lames tranchantes : brossez-les à l'aide d'eau chaude savonneuse pour les nettoyer, puis rincez-les soigneusement sous l'eau du robinet. **N'immergez pas l'unité porte-lames dans l'eau.**

4 Laissez sécher à l'envers.

autres parties

Lavez à la main, puis séchez.

service après-vente

- Si le cordon est endommagé, il doit être remplacé, pour des raisons de sécurité, par KENWOOD ou par un réparateur agréé KENWOOD.

  Si vous avez besoin d'aide concernant :
- l'utilisation de votre appareil
- l'entretien ou les réparations
  Contactez le magasin où vous avez acheté votre appareil.

- Conçu et développé par Kenwood au Royaume-Uni.
- Fabriqué en Chine.



AVERTISSEMENTS POUR L'ÉLIMINATION CORRECTE DU PRODUIT AUX TERMES DE LA DIRECTIVE EUROPÉENNE 2002/96/EC.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.

Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré.

Deutsch

Vor dem Lesen bitte die Titelseite mit den Illustrationen auseinanderfalten

Verwenden Sie Ihren Mixer für Suppen, Getränke, Pâtés, Mayonnaise, Paniermehl, Kekskrümel, zum Hacken von Nüssen und zum Zerstoßen von Eis. Benutzen Sie Ihre Mühle (wenn im Lieferumfang) zum Zerkleinern oder Mahlen von Kräutern, Nüssen, Kaffeebohnen und Gewürzen sowie zum Pürieren.

vor Gebrauch Ihres Kenwood-Gerätes

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie diese zur späteren Benutzung auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial und alle Aufkleber.
- Alle Teile reinigen: siehe „Pflege und Reinigung”.

Sicherheitshinweise

- Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen:
  - vor dem Auseinandernehmen oder Zusammensetzen des Gerätes
  - Wenn das Gerät nicht gebraucht wird;
  - vor der Reinigung
- **Die Messereinheit niemals ohne angebrachten Mixbecher oder Mahlbehälter auf die Antriebseinheit schrauben.**
- Immer zuerst das Gerät ausschalten und den Netzstecker aus der Steckdose ziehen, bevor Sie Finger oder Kochwerkzeuge in den Mixbehälter halten.
- Die Messer sind sehr scharf! Gehen Sie bei Gebrauch und Reinigung sehr vorsichtig damit um.
- Der Mixer darf nur mit aufgesetztem Deckel laufen.
- Verwenden Sie den Mixbehälter nur mit der mitgelieferten Messereinheit.
- Sockel, Netzkabel und Stecker nicht nass werden lassen.
- Verwenden Sie niemals ein beschädigtes Gerät. Lassen Sie das Gerät prüfen oder reparieren: siehe „Service und Kundendienst”.
- Nur zugelassene Geräteteile benutzen.
- Lassen Sie Flüssigkeiten auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie mit dem Mixen beginnen.
- Gerät bei Betrieb niemals unbeaufsichtigt lassen.
- Beim Entfernen des Mixers oder des Schneidegerätes vom Elektroeinsatz:
  - Warten Sie, bis die Blätter vollständig aufgehalten haben;
  - Schrauben Sie nicht unbeabsichtigterweise den Mix- oder Mühlenbehälter von der Messereinheit ab.
- Der Mixer darf niemals laufen, wenn er leer ist.
- Niemals mehr als das in der empfohlenen Geschwindigkeitstabelle angegebene Maximalvolumen mischen.
- Damit Ihr Mixer und Ihre Mühle möglichst lange halten, sollten Sie diese nie länger als 60 Sekunden ununterbrochen laufen lassen.
- Rezepte für Smoothies - mixen Sie niemals gefrorene Zutaten, die beim Tiefkühlen zu einer festen Masse zusammengefroren sind. Zerkleinern Sie die gefrorene Masse, bevor Sie sie in den Behälter füllen.
- Mixer nicht als Aufbewahrungsbehälter verwenden. Er sollte vor und nach dem Gebrauch leer bleiben.
- Verwenden Sie den Mixer nur auf einer sicheren, trockenen und ebenen Arbeitsfläche.
- Stellen Sie dieses Gerät nie auf einen heißen Herd oder in der Nähe von Gas- oder elektrischen Herden auf, wo es mit heißen Geräten in Berührung kommen könnte.
- Unsachgemäßer Gebrauch Ihres Mixers kann zu Verletzungen führen.

- Dieses Gerät darf weder von physisch noch von geistig behinderten oder in ihrer Bewegung eingeschränkten Personen (einschließlich Kinder) benutzt werden. Auch dürfen Personen die weder Erfahrung noch Kenntnis im Umgang mit dem Gerät haben, dieses erst nach Anweisungen durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person in Betrieb nehmen.
- Kinder müssen überwacht werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.
- Verwenden Sie das Gerät nur für seinen vorgesehenen Zweck im Haushalt. Bei unsachgemäßer Benutzung oder Nichteinhaltung dieser Anweisungen übernimmt Kenwood keinerlei Haftung.
- Der maximale Leistungswert wird anhand des Aufsatzes mit der größten Leistungsaufnahme berechnet. Bei anderen Aufsätzen ist die Leistungsaufnahme u.U. geringer.

Vor dem Einschalten

- Achten Sie darauf, dass Ihre Netzspannung der auf der Geräteunterseite angegebenen Spannung entspricht.
- Das Gerät entspricht der EG-Richtlinie 2004/108/EG und der EG-Verordnung Nr. 1935/2004 vom 27/10/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Legende

Mixer

① Verschlusskappe für Einfüllöffnung
② Deckel
③ Becher
④ Dichtungsring nur Mixer
⑤ Schneidmessereinheit nur Mixer
⑥ Sockel
⑦ Geschwindigkeits- und Pulsregelung
⑧ Programmtasten
⑨ Stromeinheit
⑩ Kabelaufbewahrung

mühle (wenn versorgt)

⑪ Becheraufsatz
⑫ Dichtungsring nur Mühle
⑬ Schneidmessereinheit nur Mühle
⑭ Basisteil des Zerkleinerers
⑮ Mühlendeckel

Zusammensetzen des Mixers

1 Setzen Sie den Dichtungsring ④ in die mit ▮ markierte Messereinheit ⑤ – achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille einliegt.

- **Wenn die Dichtung beschädigt ist oder nicht richtig angebracht wurde, kann Flüssigkeit auslaufen.**

2 Befestigen Sie das Schneidgerät ⑤ auf dem Unterteil ⑥.

3 Schrauben Sie die Messereinheit in den Mixbecher und stellen Sie sicher, dass sie fest sitzt.

4 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Mixbecher. **Mischen Sie nie mehr als 1,6 Liter oder mehr als 1 Liter bei schaumigen Flüssigkeiten wie Milchshakes.**

5 Setzen Sie den Füllaufsatz in den Deckel ein.

6 Den Deckel durch Herunterdrücken bis zum Einrasten aufsetzen.

7 Setzen Sie den Mixer auf die Antriebseinheit.

- **Sind Mixer oder Mühle nicht richtig aufgesetzt, lasst sich das Gerät nicht einschalten.**

8 Wählen Sie eine Geschwindigkeit (siehe empfohlene Geschwindigkeitstabelle).

8 Schalten Sie das Gerät ein. Die vier Programmtasten leuchten auf.

9 Wählen Sie eine der folgenden Optionen:

- Drücken Sie eine der vier Programmtasten (siehe Funktionsauswahl-Tabelle). Bei Drücken der gewünschten Programmtaste erlöschen die anderen drei Programmanzeigen. Am Ende der vorprogrammierten Zeit wird der Mixer automatisch ausgeschaltet. Wenn Sie das Gerät vorher stoppen möchten, drücken Sie erneut die ausgewählte Programmtaste.
- Zur Auswahl der Geschwindigkeit - von 1 (niedrig) bis 5 (hoch) - drehen Sie den Geschwindigkeitsregler. Stellen Sie am Ende des Mischvorgangs den Regler zurück auf „0“, bevor Sie den Mixbecher abnehmen.
- (P) Puls – betreibt den Motor des Geräts stoßweise. Die Pulsfunktion läuft, solange der Schalter in der entsprechenden Position gehalten wird.

  HINWEIS: Die Programmanzeigen blinken unter folgenden Umständen:
- Die Antriebseinheit ist zwar eingeschaltet, doch der Mixbecher wurde nicht aufgesetzt.
- Der Mixbecher wurde von der Antriebseinheit abgenommen, ohne vorher den Geschwindigkeitsregler auf „0“ zu stellen.
- Die Antriebseinheit läuft erst dann wieder an, wenn der Regler auf „0“ gestellt und eine neue Geschwindigkeit gewählt wurde.

Tipps

- Zum Mischen trockener Zutaten: ggf. klein scheiden, Verschlusskappe abnehmen und nach und nach bei laufendem Gerät hinzugeben. Halten Sie Ihre Hand über die Öffnung. Für optimale Ergebnisse regelmäßig leeren.
- Bei der Zubereitung von Mayonnaise alle Zutaten außer dem Öl in den Mixer geben. Verschlusskappe abnehmen. Dann bei laufendem Gerät das Öl über die Einfüllöffnung zugeben.
- Dickflüssige Mischungen, z. B. Pasteten und Dipps, müssen evtl. zwischendurch vom Rand des Mixbechers abgekratzt werden. Ist die Verarbeitung zu schwer, Flüssigkeit zugeben.

Funktionsauswahl-Tabelle Beim Ausführen der voreingestellten Programme ändert das Gerät u.U. seine Geschwindigkeit. Dies ist normal			
Programm	**Verwendung**	**Max menge**	**Voreingestellte Betriebszeit**
	Getränke und Cocktails	1,6 Liter	60 Sekunden
	Geschäumte Milch und Milchshakes	1 Liter	
	"Smoothies" (Fruchtmischgetränke) Zuerst die frischen Früchte und flüssigen Zutaten einfüllen (z.B. Joghurt, Milch und Fruchtsäfte) Anschließend das Eis bzw. die gefrorenen Zutaten einfüllen (z. B. gefrorene Früchte, Eiswürfel oder Eiscreme)	1 liter Flüssigkeit	
	Suppen mit Brühe als Grundlage	1,6 Liter	30 Sekunden
	Suppen mit Milch	1 Liter	
	Lassen Sie Flüssigkeiten auf Raumtemperatur abkühlen, bevor Sie mit dem Mixen beginnen. Hinweis: Langsam zu Programmanfang		
	Dipps, Obst- und Gemüsepürees (bei Verarbeitungsschwierigkeiten Flüssigkeit hinzugeben).	200 g	60 Sekunden
	Mayonnaise	1 Ei 150 ml Öl	
	Zerkleinern von Eiswürfeln **Automatischer Pulsbetrieb**	8 Eiswürfel 150g	30 Sekunden

Gebrauch Ihre mühle

(wenn versorgt)

1 Füllen Sie Ihre Zutaten in den Behälter. (Siehe Mahltabelle.)
2 Setzen Sie den Dichtungsring ⑫ in die mit markierte Messereinheit – achten Sie darauf, dass der Ring korrekt in der Rille einliegt.
- **Achten Sie auf korrekten Sitz der Dichtung.**
3 Setzen Sie dann die Messereinheit ⑬ in den Sockel ⑭.
4 Drehen Sie den Mahlaufsatz auf den Kopf. Führen Sie ihn mit nach unten weisenden Messern in den Mahlbehälter ein. Drehen Sie den Aufsatz im Uhrzeigersinn, damit er einrastet.
5 Setzen Sie die Mühle auf die Antriebseinheit.
6 Wählen Sie eine Geschwindigkeit oder die Pulsfunktion. (Siehe Mahltabelle.)
7 Nach dem Mahlen können Sie die Messereinheit durch den Mühlendeckel ersetzen.

Tipps

- Für eine optimale Leistung beim Mahlen von Gewürzen empfehlen wir, maximal 50 g pro Mahlvorgang zu verarbeiten.
- Ganze Gewürze behalten ihr Aroma sehr viel länger als gemahlene. Es empfiehlt sich deshalb, jeweils kleine Mengen nach Bedarf frisch zu mahlen.
- Um das volle Aroma und die essentiellen Öle von Gewürzen freizusetzen, können Sie sie vor dem Mahlen rösten.
- Für beste Ergebnisse sollten Kräuter sauber und trocken sein.

Mahltabelle

Zutaten	**Max. Menge**	**Geschw.**	**Betriebszeit**
Nüsse	50 g	5	10 Sekunden
Kaffeebohnen	50 g	5	30 Sekunden
Rohes Rindersteak – Würfel von 2½ cm	100 g	Puls	5 Sekunden
Kräuter	10 g	5	5 Sekunden
Babynahrung und püriertes Obst	100 g		30 Sekunden
Gewürze – schwarze Pfefferkörner, Kardamom-, Kreuzkümmel-, Fenchelsamen und ganze Gewürznelken	50 g	5	30 – 60 Sekunden

Pflege und Reinigung

- Vor der Reinigung Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen. Anschließend Gerät auseinander nehmen.
- Entleeren Sie den Behälter, bevor Sie ihn von der Messereinheit abschrauben.
- **Messereinheit nicht in Wasser tauchen.**
- Mixbecher und Mahlbehälter sind spülmaschinenfest.

Sockel

- Mit feuchtem Tuch abwischen und abtrocknen.
- Stromeinheit nicht in Wasser tauchen.
- Überschüssiges Kabel wird aufgewickelt im Kabelfach auf der Rückseite des Motorblocks aufbewahrt ⑩.

Messereinheit

1 Schrauben Sie den Mixer- oder Mühlensockel vom Becher ab. Entfernen Sie dann die Messereinheit, indem Sie sie von unten nach oben drücken.

- **Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie die Messereinheit aus dem Mixer oder dem Mühlensockel herausnehmen.**

2 Entfernen und waschen Sie den Dichtungsring.

3 Die sehr scharfen Messer nicht berühren – mit heißem Seifenwasser sauber bürsten, dann unter fließendem Wasser gründlich abspülen. **Messereinheit nicht in Wasser tauchen.**

4 Auf dem Kopf stehend trocknen lassen.

Andere Teile

Von Hand spülen, abtrocknen.

Kundendienst und Service

- Ein beschädigtes Netzkabel darf aus Sicherheitsgründen nicht selbst repariert werden, sondern muß von KENWOOD oder einer autorisierten KENWOOD-Kundendienststelle ausgetauscht werden.

  Hinweise zur:
- Verwendung Ihres Kenwood Gerätes
- Wartung oder Reparatur
  Bitte setzen Sie sich mit Ihrem Händler in Verbindung, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

- Gestaltet und entwickelt von Kenwood GB.
- Hergestellt in China.



WICHTIGER HINWEIS FÜR DIE KORREKTE ENTSORGUNG DES PRODUKTS IN ÜBEREINSTIMMUNG MIT DER EG-RICHTLINIE 2002/96/EG.

Am Ende seiner Nutzungszeit darf das Produkt NICHT mit dem Hausmüll entsorgt werden.
Es muss zu einer örtlichen Sammelstelle für Sondermüll oder zu einem Fachhändler gebracht werden, der einen Rücknahmeservice anbietet.
Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht dies die Wiederverwertung der Materialien, aus denen das Gerät hergestellt wurde, was erhebliche Einsparungen an Energie und Rohstoffen mit sich bringt.

Italiano

Prima di leggere questo manuale si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

Usate il frullatore per preparare minestre, bevande, paté, maionese, pangrattato e per tritare il ghiaccio. Usare il macinatutto (se fornito) per tritare erbe, noci e noccioline, caffè in chicchi, spezie e purè.

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura Kenwood

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.
- Lavare i componenti: vedere la sezione ‘cura e pulizia’.

sicurezza

- Spegnere l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:
  - prima di montare o staccare qualunque componente
  - se non in uso;
  - prima di pulire l'apparecchio.
- **Non inserire mai l’unità delle lame sul corpo motore senza prima montare la caraffa del frullatore o la vaschetta del macinatutto.**
- Disinserire sempre la spina dalla presa elettrica prima di mettere le mani o altri utensili nella caraffa.
- Fare sempre attenzione nel maneggiare le lame. Evitare di toccare il filo di taglio della lama durante la pulizia.
- Mettere in funzione il frullatore solo dopo aver chiuso il coperchio.
- Usare la caraffa solo con l’unità delle lame in dotazione.
- Non lasciare mai che corpo motore, filo o spina elettrica si bagnino.
- Non usare mai un apparecchio danneggiato. Farla controllare o riparare: vedere la sezione ‘manutenzione e assistenza tecnica’.
- Usare solo accessori di tipo approvato.
- Lasciare raffreddare i liquidi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.
- Non lasciare mai l’apparecchio incustodito dopo averlo acceso.
- Nel rimuovere il frullatore o il macinatutto dal corpo motore:
  - attendere fino a quando le lame si sono completamente fermate;
  - non svitare accidentalmente la caraffa o la vaschetta del macinatutto dall’unità delle lame.
- Non mettere mai in funzione il frullatore vuoto.
- Non frullare mai ingredienti oltre la capacità massima dell’apparecchio, indicata nel grafico sulle velocità consigliate.
- A garanzia della durata del frullatore e del macinatutto, non azionarli per più di 60 secondi alla volta.
- Ricette per gli smoothie – non frullare mai ingredienti solidificatisi dopo il congelamento; disgregarli prima di aggiungerli nella caraffa.
- Non usare il frullatore come recipiente per conservarvi i cibi. Tenerlo sempre vuoto, sia prima che dopo l'uso.
- Usare sempre il frullatore su una superficie solida, asciutta e in piano.
- Non collocare mai l’apparecchio sopra o vicino a un fornello caldo a gas o elettrico, oppure dove potrebbe venire a contatto con apparecchi caldi.
- L’uso scorretto di questo frullatore può causare infortuni.
- Non consentire l’uso dell’apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico-sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano attentamente sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l’apparecchio.

- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Kenwood non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.
- La potenza massima si basa sull'apparecchio che esercita il carico maggiore. Altri apparecchi possono consumare meno corrente.

prima di collegare l'apparecchio alla rete elettrica

- Accertarsi che la tensione della vostra rete sia la stessa di quella indicata sulla base dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla direttiva 2004/108/CE sulla Compatibilità Elettromagnetica, ed al regolamento (EC) No. 1935/2004 del 27/10/2004 sui materiali in contatto con alimenti.

legenda

frullatore

① recipiente
② coperchio bloccante
③ caraffa
④ anello di tenuta del frullatore
⑤ lama del frullatore
⑥ base
⑦ controllo velocità
⑧ ttasti preprogrammati
⑨ corpo motore
⑩ avvolgicavo

macinatutto (se fornito)

⑪ recipiente del macinatutto
⑫ anello di tenuta del macinatutto
⑬ lama del macinatutto
⑭ base del macinatutto
⑮ coperchio del macinatutto

utilizzo del frullatore

1 Inserire l'anello di tenuta ④ sull'unità della lama del frullatore ⑤ contrassegnata con [icon], avendo cura che la tenuta sia ben posizionata nell'area scanalata.
- **Se la tenuta è danneggiata o non è installata in modo corretto vi saranno perdite.**

2 Agganciare l'unità delle lame ⑤ nella base dell'apparecchio ⑥.
3 Avvitare il complessivo delle lame sulla caraffa, controllando di stringerlo a fondo.
4 Versare gli ingredienti nella caraffa. **Non lavorare mai più di 1,6 litri, o più di 1 litro nel caso di liquidi schiumosi come i frappè.**
5 Mettere il tappo sul coperchio.
6 Mettere il coperchio spingendolo verso il basso, fino a quando risulta ben saldo in posizione.
7 Collocare il frullatore sul corpo motore.
- **Questo apparecchio non funziona se il frullatore è stato montato in modo incorretto.**

8 Inserire la spina dell'apparecchio nella presa elettrica; ora i 4 tasti di preprogrammazione si accendono.
9 Selezionare una delle opzioni seguenti:
- Scegliere uno dei 4 tasti preprogrammati (vedere la tabella di selezione delle funzioni). Premendo il tasto del programma desiderato, le luci degli altri 3 tasti si spengono. Il frullatore si spegne automaticamente al termine del tempo preimpostato. Per fermare il frullatore prima dello scadere del tempo preimpostato, premere nuovamente il tasto del programma selezionato.
- Selezionare una velocità da 1 (bassa) a 5 (alta) ruotando il selettore della velocità. Al termine della lavorazione degli ingredienti, risposare il selettore della temperatura su "0" prima di estrarlo.

- (P) Impulsi – il motore funziona in modo intermittente. Questa impostazione rimane in funzione fino a quando il selettore viene tenuto nella posizione corrispondente.
  NB: Le spie di preprogrammazione lampeggiano nelle situazioni seguenti:
- Il corpo motore è collegato all'alimentazione, ma la caraffa non è stata installata sul corpo motore.
- La caraffa viene estratta dal corpo motore senza prima spostare il selettore della vcelocità su "0".
- Il corpo motore non funziona se prima il selettore della velocità non viene impostato su "0" e non si riseleziona una velocità.

consigli

- Per lavorare ingredienti secchi, tagliarli a pezzetti; togliere il tappo di introduzione, poi mentre il frullatore è già in funzione versarli uno alla volta nella caraffa. Tenere la mano sopra l'apertura. Per i migliori risultati, svuotare regolarmente la caraffa.
- Per fare la maionese, versare nel frullatore tutti gli ingredienti, tranne l'olio. Ora togliere il tappo di introduzione. Con l'apparecchio in funzione, aggiungere lentamente l'olio attraverso il foro sul coperchio.
- Nel caso di impasti molto densi, come paté e salse, potrebbe essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa, usando la spatola. Se la lavorazione risulta difficoltosa, aggiungere più liquido.

tabella di impostazione delle velocità preprogrammate
Se si seleziona una delle modalità preprogrammate, è possibile riscontrare variazioni nella velocità ma questo è normale

impostazione pre-programmata	**uso**	**quant max**	**tempo preimpostato di funzionamento**
	Bevande e cocktail	1,6 litri	60 secondi
	Latte schiumoso e frappè	1 litro	
	Frullati Versare per primi nel frullatore la frutta fresca e i liquidi (compresi yogurt, latte e succhi di frutta). Successivamente aggiungere ghiaccio o altri ingredienti surgelati (compresi frutta surgelata, ghiaccio o gelato)	1 litro di liquido	
	Zuppe a base di brodo	1,6 litri	30 secondi
	Zucche con latte	1 litro	
	Lasciare raffreddare i liquidi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore. **NB: Avvio lento quando si seleziona il programma.**		
	Salse, passati di frutta e di verdura (se lavorarli è difficoltoso, aggiungere del liquido).	200g	60 secondi
	Maionese	1 uovo 150 ml di olio	
	Per frantumare il ghiaccio **Funzionamento automatico a impulsi**	8 cubetti 150g	30 secondi

come usare il macinatutto (se fornito)

1 Versare gli ingredienti nella vaschetta. (Vedere la tabella con i consigli per l'uso del macinatutto).
2 Inserire l'anello di tenuta ⑫ nell'unità delle lame del macinatutto contrassegnata con , avendo cura di collocarla in modo corretto nell'area scanalata.
- **Verificare che la tenuta sia installata in modo corretto.**
3 Ora agganciare l'unità delle lame ⑬ nella base del macinatutto ⑭.
4 Capovolgere l'unità delle lame del macinatutto. Abbassarla nella vaschetta, tenendo le lame rivolte verso il basso. Ruotarla in senso orario per bloccarla in posizione.
5 Collocare il macinatutto sul corpo motore.
6 Selezionare una velocità oppure utilizzare il tasto per il funzionamento a impulsi. (Vedere la tabella con i consigli per l'uso del macinatutto).
7 Dopo aver macinato gli ingredienti è possibile sostituire l'unità delle lame con il coperchio del macinatutto.

consigli
- Per un rendimento ottimale nella lavorazione delle spezie, si consiglia di non lavorarne più di 50g alla volta nel macinatutto.
- Le spezie intere conservano molto più a lungo l'aroma rispetto alle spezie macinate, dunque è meglio macinarne un poco alla volta, per mantenere il loro gusto.
- Per ottenere l'aroma più intenso e gli oli essenziali, è consigliabile arrostire le spezie intere prima di macinarle.
- Le erbe si tritano meglio se sono pulite e asciutte.

tabella dei consigli per l'uso del macinatutto

Ingredienti	**Qtà max**	**Velocità**	**Tempo di funzionamento**
Noci e noccioline	50g	5	10 secondi
Caffè in chicchi	50g	5	30 secondi
Carni crude Bistecca di manzo – a dadini di 2,5cm	100g	Impulsi	5 secondi
Erbe	10g	5	5 secondi
Omogeneizzati & Purè di frutta	100g		30 secondi
Spezie-pepe nero, semi di cardamomo, semi di cumino, semi di coriandolo, semi di finocchio e fiori di garofano interi	50g	5	30-60 secondi

cura e pulizia

- Spegnere sempre l'apparecchio, togliere la spina dalla presa di corrente e smontarlo prima di pulirlo.
- Svuotare la caraffa prima di svitarla dal gruppo delle lame.
- **Non immergere in acqua l'unità delle lame.**
- La caraffa del frullatore e la vaschetta del macinatutto possono essere lavate in lavastoviglie.

corpo motore

- Passarlo con un panno umido e poi asciugare.
- Non immergere in acqua il corpo motore.
- Riporre la lunghezza in eccedenza del cavo nell'apposita rientranza dietro il corpo motore ⑩.

unità delle lame

1 Svitare dalla caraffa la base del frullatore o del macinatutto. Ora estrarre l'unità delle lame spingendola dalla parte sottostante.

- **Fare attenzione nello staccare l'unità della lama dalla base del frullatore o del macinatutto.**

2 Togliere e lavare l'anello di tenuta.

3 Non toccare le lame affilate - spazzolarle usando acqua calda saponata fino a quando non sono pulite, poi sciacquarle a fondo sotto il getto dell'acqua del rubinetto. **Non immergere mai il complessivo delle lame in acqua.**

4 Lasciare asciugare in posizione capovolta.

altri componenti

Lavare a mano e poi asciugare.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve esser sostituito solo dal fabbricante oppure da un addetto KENWOOD autorizzato alle riparazioni.

  Se si ha bisogno di assistenza riguardo:
- uso dell'apparecchio o
- manutenzione o riparazioni
  Contattare il negozio dove si è acquistato l'apparecchio.

- Disegnato e progettato da Kenwood nel Regno Unito.
- Prodotto in Cina.



IMPORTANTI AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani.

Deve essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che offrono questo servizio.

Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere notevoli risparmi in termini di energia e di risorse.

Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il simbolo del bidone a rotelle barrato.

Português

Antes de ler, por favor desdobre a primeira página, que contém as ilustrações

Utilize a sua misturadora para sopas, bebidas, patês, maionese, para ralar pão, biscoitos, nozes e gelo. Utilize o seu moinho (se fornecido) para triturar ervas, nozes, grãos de café, especiarias e purés.

antes de usar o seu aparelho Kenwood

- Leia atentamente estas instruções e guarde-as para consulta futura.
- Retire todas as embalagens e eventuais etiquetas.
- Lavar as peças: consulte “cuidado e limpeza”.

segurança

- Desligue no interruptor e da tomada:
  - Antes de colocar ou retirar peças
  - Quando não estiver a ser utilizado;
  - Antes de limpar.
- **Nunca coloque o dispositivo da lâmina na unidade motriz sem o copo misturador ou a taça do moinho colocado.**
- Desligue sempre o aparelho da tomada antes de colocar as suas mãos ou utensílios no copo.
- Tenha sempre cuidado quando manusear o conjunto da lâmina e evite tocar nas extremidades cortantes das lâminas quando as estiver a limpar.
- O liquidificador só deve funcionar com a tampa posta.
- Use apenas o copo com a unidade de lâmina fornecida.
- Nunca deixe a base, o fio eléctrico ou a ficha molharem-se.
- Nunca utilize um aparelho danificado. Mande-o verificar ou reparar: consulte “cuidado e assistência ao cliente”.
- Nunca utilize um acessório não autorizado.
- Deverá deixar os líquidos arrefecerem até à temperatura ambiente antes de misturar.
- Nunca deixe o aparelho sem vigilância quando estiver em funcionamento.
- Quando remover o liquidificador ou moinho da corrente eléctrica:
  - Espere até as lâminas estarem completamente paradas;
  - Não desaperte, acidentalmente, o copo ou frasco do moinho do conjunto da lâmina.
- Nunca faça funcionar o liquidificador vazio.
- Nunca misture mais do que a capacidade máxima indicada na tabela de velocidades recomendada.
- Para assegurar a longevidade da sua misturadora e trituradora não a faça funcionar por mais de 60 segundos.
- Receitas de batidos – nunca misture ingredientes congelados que tenham solidificado durante a congelação; esmague-os antes de os adicionar no copo.
- Não utilize o misturador para guardar alimentos. Mantenha-o vazio antes e depois da utilização.
- Utilize sempre o misturador numa superfície nivelada e estável.
- Nunca coloque este aparelho sobre ou próximo de gás quente ou aquecedor eléctrico ou onde possa tocar num equipamento aquecido.
- O uso incorrecto do seu misturador pode resultar em ferimentos.
- Este electrodoméstico não deverá ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades mentais, sensoriais ou físicas reduzidas ou com falta de experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas sobre o uso do electrodoméstico por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- As crianças devem ser vigiadas para garantir que não brincam com o electrodoméstico.

- Use o aparelho apenas para o fim doméstico a que se destina. A Kenwood não se responsabiliza caso o aparelho seja utilizado de forma inadequada, ou caso estas instruções não sejam respeitadas.
- A capacidade máxima está baseada no acessório que leva a maior quantidade. Outros acessórios podem levar menos quantidade.

antes de ligar

- Certifique-se que a fonte de alimentação eléctrica é a mesma que a indicada na parte inferior do equipamento.
- Este aparelho está em conformidade com a directiva 2004/108/EC da CEE sobre Compatibilidade Electromagnética e o regulamento da CEE nº. 1935/2004 de 27/10/2004 sobre materiais concebidos para estarem em contacto com alimentos.

chave

misturador

① tampa de enchimento
② tampa
③ copo
④ anel vedante do misturador
⑤ unidade da lâmina do misturador
⑥ base
⑦ comando de velocidade + impulso
⑧ botões de pré-programação
⑨ unidade do motor
⑩ arrumação do cabo

moinho (se fornecido)

⑪ frasco do moinho
⑫ anel vedante do moinho
⑬ unidade da lâmina do moinho
⑭ base do moinho
⑮ tampa do moinho

utilização do liquidificador

1 Coloque o anel de selagem ④ na unidade de corte da misturadora ⑤ com o símbolo assegurando-se que o anel de selagem está correctamente colocado.
- **Irá ocorrer vazamento caso a vedagem se encontre danificada ou esteja mal ajustada.**

2 Ajuste a unidade da lâmina ⑤ na base ⑥.
3 Aparafuse o dispositivo da lâmina no copo misturador – assegurando-se que está totalmente preso.
4 Coloque os seus ingredientes no copo. **Nunca misture mais de 1,6 litros ou mais de 1 litro de líquidos congelados como os batidos de leite.**
5 Coloque a tampa de enchimento na tampa.
6 Instale a tampa, carregando-a até se encontrar segura.
7 Coloque o copo misturador na unidade motriz.
- **O aparelho não funcionará se o misturador não se encontrar bem montado.**

8 Ligue à corrente eléctrica e as luzes dos 4 botões pré-programados acendem-se.
9 Seleccione uma das seguintes opções:
- Seleccione um dos 4 botões pré-programados (consulte o quadro de selecção de funções). Quando o botão de programa desejado é pressionado, a luz dos outros 3 botões apaga-se. A misturadora desliga-se automaticamente no fim do tempo pré-definido. Se desejar parar antes do tempo pré-definido, pressione novamente o botão do programa seleccionado.

- Seleccione a velocidade 1 (baixa) até 5 (Alta) rodando o controlo de velocidade. No fim da mistura volte a colocar o controlo de velocidade na posição “0” antes de retirar o copo misturador.
- (P) Botão de Impulso – faz o motor funcionar numa acção de iniciar/parar. O botão de impulso funcionará enquanto o mantiver nessa posição.
  NOTA: As luzes de pré-programação piscam de acordo com as seguintes situações:
- A unidade motriz está ligada à corrente eléctrica mas o copo não está colocado na unidade.
- O copo é retirado da unidade motriz sem ter colocado o controlo de velocidade na posição “0”.
- A unidade motriz não funcionará até que o botão de controlo esteja na posição “0” e seja novamente seleccionada uma velocidade.

sugestões

- Para misturar ingredientes secos – corte em pedaços, remova a tampa de enchimento, e de seguida com a máquina em funcionamento introduza os pedaços um a um. Mantenha a sua mão sobre a abertura. Para obter melhores resultados, esvazie com regularidade.
- Quando estiver a fazer maionese, coloque todos os ingredientes, com excepção do azeite na misturador. Remova a tampa de enchimento. Depois, com o aparelho em funcionamento adicione o azeite através da tampa de enchimento continuando em funcionamento.
- As misturas grossas como sejam os pâtés e molhos podem necessitar de ser raspados. Caso seja difícil de processar a mistura, adicione mais liquido.

quadro de selecção de velocidades pré-programadas **Enquanto o aparelho trabalha numa selecção pré-programada, pode ocorrer uma mudança de velocidade – isto é normal**			
definição de pré-programação	**Utilização**	**Qde máx**	**tempo de operação pré-programado**
	Bebidas e cocktails	1,6 litros	60 segundos
	Bater em espuma leite e milkshakes (batidos)	1 litro	
	Batidos Coloque primeiro a fruta fresca e os ingredientes líquidos (incluindo iogurte, leite e sumos de fruta). De seguida adicione gelo ou os ingredientes congelados (incluindo fruta refrigerada, gelo ou gelado)	1 liter de liquido	
	Sopas simples	1,6 litros	30 segundos
	Sopas com leite	1 litro	
	Deverá deixar os líquidos arrefecerem até à temperatura ambiente antes de misturar. **Nota: Início lento quando o programa é seleccionado.**		
	Misturar, purés de frutas e de vegetais (juntar líquido se forem difíceis de processar).	200g	60 segundos
	Mayonnaise	1 ovo 150 ml azeite	
	Picar Gelo **Acção de impulso automático**	8 cubos 150g	30 segundos

para usar o seu moinho

(se fornecido)

1 Coloque os seus ingredientes no copo. (Consulte o quadro de utilização recomendada do moinho).
2 Coloque o anel de selagem ⑫ na unidade de corte do moinho com o símbolo assegurando-se que o anel de selagem está correctamente colocado.
- **Certifique-se de que o vedante se encontra bem ajustado.**
3 Depois prenda o dispositivo da lâmina ⑬ na base do moinho ⑭.
4 Vire todo o dispositivo da lâmina do moinho ao contrário. Coloque-o dentro do copo com as lâminas para baixo. Gire no sentido dos ponteiros do relógio para prender.
5 Coloque o moinho na unidade motriz.
6 Seleccione uma velocidade ou utilize o controlo de impulso. (Consulte o quadro de utilização recomendada do moinho).
7 Depois de moer, pode substituir o dispositivo de lâmina pela tampa do moinho.

dicas

- Para obter um desempenho mais optimizado quando processar especiarias, recomendamos que não processe no moinho mais de 50g de cada vez.
- Especiarias inteiras retêm o sabor por mais tempo do que as especiarias em grão, sendo portanto melhor processar pequenas quantidades de cada vez.
- Para obter o máximo de sabor e libertar os óleos essenciais, as especiarias inteiras deverão ser levemente torradas antes de serem moídas.
- As ervas ficam melhor moídas se estiverem lavadas e secas.

quadro de utilização recomendada do moinho

Ingredientes	**Qt. Máx.**	**Velocidade**	**Tempo de operação**
Nozes	50g	5	10 segundos
Grãos de Café	50g	5	30 segundos
Carne de vaca crua - corte em cubos de 2,5cm	100g	Botão de impulso	5 segundos
Ervas	10g	5	5 segundos
Comida de bebé e Purés de frutos	100g	[símbolo]	30 segundos
Especiarias - Pimenta preta em grão, sementes de cardamomo, sementes de cominho, sementes de coentros, sementes de funcho e flores de cravinho	50g	5	30 a 60 segundos

cuidado e limpeza

- Desligue sempre no interruptor e da tomada e desmonte antes de limpar.
- Despeje o copo antes de o desenroscar da unidade das lâminas.
- **Não submersa a unidade da lâmina na água.**
- O copo da misturadora e a taça do moinho podem ser lavados na sua máquina da loiça.

base

- Limpe com um pano húmido, depois seque.
- Não submersa a unidade do motor na água.
- Arrume o cabo em excesso na área de armazenagem na parte posterior da unidade de potência ⑩.

montagem da lamina

1 Desaparafuse da base do misturador ou do moinho do copo. E depois remova o dispositivo da lâmina empurrando para cima pela parte de baixo.

- **Deve ter cuidado quando remover a unidade da lâmina do misturador ou base do moinho.**

2 Retire e lave o anel vedante.

3 Não toque nas lâminas afiadas – lave-as usando uma escova e água quente com detergente, depois passe bem por água corrente. **Não insira a unidade das lâminas dentro de água.**

4 Deixe secar voltado para baixo.

outras peças

Lave à mão e seque.

assistência e cuidados do cliente

- Caso o fio se encontre danificado, deverá, por motivos de segurança, ser substituído pela KENWOOD ou por um reparador KENWOOD autorizado.

Caso necessite de assistência para:

- utilizar o seu electrodoméstico ou
- assistência ou reparações

Contacte o estabelecimento onde adquiriu o electrodoméstico.

- Concebido e projectado no Reino Unido pela Kenwood.
- Fabricado na China.



ADVERTÊNCIAS PARA A ELIMINAÇÃO CORRECTA DO PRODUTO NOS TERMOS DA DIRECTIVA EUROPEIA 2002/96/EC.

No final da sua vida útil, o produto não deve ser eliminado conjuntamente com os resíduos urbanos.

Pode ser depositado nos centros especializados de recolha diferenciada das autoridades locais, ou junto dos revendedores que prestem esse serviço.

Eliminar separadamente um electrodomésticos permite evitar as possíveis consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública resultantes da sua eliminação inadequada, além de permitir reciclar os materiais componentes, para, assim se obter uma importante economia de energia e de recursos.

Para assinalar a obrigação de eliminar os electrodomésticos separadamente, o produto apresenta a marca de um contentor de lixo com uma cruz por cima.

Antes de leer, por favor despliegue la portada que muestra las ilustraciones

Use la mezcladora para preparar sopas, bebidas, patés, mayonesa, pan rallado, migas de galleta, picar frutos secos y hielo. Use el molinillo (en caso de que se facilite) para moler hierbas aromáticas, frutos secos, granos de café, especias y purés.

antes de utilizar su aparato Kenwood

- Lea estas instrucciones atentamente y guárdelas para poder utilizarlas en el futuro.
- Quite todo el embalaje y las etiquetas.
- Limpieza: consulte "Mantenimiento y limpieza".

seguridad

- Apague y desenchufe el aparato:
  - antes de colocar o quitar piezas
  - Cuando no la utilice;
  - antes de limpiarlo.
- **Nunca acople la unidad de cuchillas al bloque motor sin que el vaso de la mezcladora o la jarra del molinillo estén colocados.**
- No introduzca las manos ni ningún utensilio en el vaso cuando el electrodoméstico esté enchufado.
- Tenga siempre cuidado al manipular el conjunto de cuchillas y evite tocar los filos cortantes cuando las limpie.
- Ponga únicamente en marcha la mezcladora con la tapadera en su sitio.
- Utilice el vaso únicamente con el conjunto de cuchillas suministrado.
- En ningún caso permita que la unidad de potencia, el cable o el enchufe se mojen.
- No utilice nunca electrodomésticos que presenten daños. Mándelos a revisar o reparar: consulte "Atención al cliente y servicio de reparaciones".
- Nunca utilice un accesorio no autorizado.
- Los líquidos deberían enfriarse a temperatura ambiente antes de mezclarse en la batidora.
- No deje nunca el electrodoméstico solo mientras está en funcionamiento.
- Al quitar la mezcladora o molinillo del bloque motor:
  - espere hasta que las cuchillas se hayan detenido completamente
  - Tenga cuidado de no desenroscar el vaso o la jarra del molinillo del conjunto de cuchillas accidentalmente.
- Nunca ponga en marcha la mezcladora vacía.
- No mezcle productos que superen la capacidad máxima indicada en el gráfico de velocidades recomendadas.
- Para garantizar una vida larga a su mezcladora y molinillo, no los haga funcionar más de 60 segundos seguidos.
- Elaboración de helados: no bata ingredientes helados que hayan formado una masa sólida, trocéelos antes de añadirlos al vaso.
- No utilice la batidora como recipiente para guardar alimentos. Déjela vacía cuando no lo use.
- Utilice siempre la batidora sobre una superficie seca, estable y nivelada.
- No sitúe nunca este electrodoméstico sobre o próximo a un fuego eléctrico o de gas o donde pueda entrar en contacto con otro electrodoméstico en caliente.
- El uso incorrecto de su mezcladora puede producir lesiones.
- Este aparato no está pensado para ser utilizado por personas (incluyendo niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, o con falta de experiencia o conocimientos, a menos que hayan recibido instrucciones o supervisión en relación con el uso del aparato por parte de una persona responsable de su seguridad.

- Los niños deben ser vigilados para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Utilice este aparato únicamente para el uso doméstico al que está destinado. Kenwood no se hará cargo de responsabilidad alguna si el aparato se somete a un uso inadecuado o si no se siguen estas instrucciones.
- La potencia máxima se establece según el accesorio que requiere la mayor fuerza. Es posible que otros accesorios requieran menos potencia.

antes de enchufarla

- Compruebe que se suministra corriente eléctrica conforme a las especificaciones que encontrará bajo el electrodoméstico.
- Este dispositivo cumple con la Directiva 2004/108/CE sobre Compatibilidad Electromagnética, y con el reglamento (CE) nº 1935/2004, de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.

clave

batidora

① tapón de llenado
② tapa
③ copa
④ anillo de cierre de la mezcladora
⑤ unidad de corte de la mezcladora
⑥ base
⑦ control de velocidad + pulsador
⑧ botones de preprogramación
⑨ base eléctrica
⑩ almacén para el cable

molino (si se incluye)

⑪ vaso del molinillo
⑫ anillo de cierre del molinillo
⑬ unidad de corte del molinillo
⑭ base del molinillo
⑮ tapa del molinillo

para utilizar su mezcladora

1 Acople el aro de fijación ④ a la unidad de cuchillas ⑤ marcada , asegurándose de que la fijación esté colocada de forma correcta en la zona ranurada.
- **Si la junta está dañada o no se instala correctamente, el contenido del vaso podría derramarse.**

2 Ajuste la unidad de corte ⑤ en la base ⑥.
3 Enrosque el conjunto de cuchillas sobre el vaso – asegurándose de que el conjunto de cuchillas esté totalmente ajustado.
4 Ponga los ingredientes en el vaso. **Nunca mezcle más de 1,6 L o más de 1 litro para líquidos espumosos, como los batidos de leche.**
5 Acople el tapón de llenado a la tapa.
6 Instale la tapa presionándola hacia abajo hasta que quede bien sujeta.
7 Coloque la mezcladora en el bloque motor.
- **El electrodoméstico no funcionará si la batidora no se instala correctamente.**

8 Enchufe y los 4 botones de preprogramación se encenderán.
9 Elija una de las siguientes opciones:
- Seleccione uno de los 4 botones de preprogramación (consulte la tabla del selector de funciones). Al apretar el botón del programa requerido, las luces de los otros 3 botones se apagarán. La mezcladora se desconectará automáticamente al final del tiempo preestablecido. Si desea parar antes del tiempo preestablecido, pulse el botón del programa seleccionado otra vez.

- Seleccione las velocidades 1 (baja) a 5 (alta) girando el control de velocidad. Al final del proceso de mezclado, gire el control de velocidad a “0” antes de retirar la mezcladora.
- El botón intermitente (P) – hace funcionar el motor en una acción de arranque/parada. La acción del botón intermitente funcionará mientras el botón se mantenga apretado.
  NOTA: Las luces de preprogramación parpadearán en las siguientes circunstancias
- El bloque motor está enchufado pero el vaso no está acoplado al bloque motor.
- El vaso se retira del bloque motor sin cambiar el control de velocidad a “0”.
- El bloque motor no funcionará hasta que el control se gire a “0” y se vuelva a seleccionar una velocidad.

consejos

- Para picar ingredientes secos, trocéelos, extraiga el tapón de llenado y, con la máquina en funcionamiento, vaya introduciendo los trozos uno a uno. Deje las manos sobre la abertura. Para obtener mejores resultados, vacíe el vaso regularmente.
- Al hacer mayonesa, añada todos los ingredientes, excepto el aceite, en la batidora. Retire el tapón de llenado. A continuación, con el electrodoméstico en funcionamiento, añada el aceite poco a poco a través del orificio de la tapa.
- Las mezclas espesas, por ejemplo patés y salsas, podrían quedarse apelmazadas en los lados del vaso; limpie y mezcle con el resto para seguir batiendo. Si la mezcla es difícil de batir, añada más líquido.

tabla de las configuraciones de velocidad preprogramadas Durante la operación de las configuraciones preprogramadas, se puede observar un cambio en la velocidad – esto es normal			
configuración pre-programada	**uso**	**canti máx**	**tiempo de funciona-miento pre-establecido**
	Bebidas y cócteles	1,6 litros	60 segundos
	Leche espumada y batidos	1 litro	
	Batidos de frutas "Smoothie" Ponga primero la fruta fresca y los ingredientes líquidos (incluye yogur, leche y zumos de fruta). A continuación, añada hielo o ingredientes congelados (incluye fruta congelada, hielo o helado)	1 litro de líquido	
	Sopas a base de caldo	1,6 litros	30 segundos
	Sopas preparadas con leche	1 litro	
	Los líquidos deberían enfriarse a temperatura ambiente antes de mezclarse en la batidora. Nota: Arranque lento al seleccionar el programa.		
	Salsas, purés de fruta y verdura (añada líquido si resulta difícil de procesar).	200g	60 segundos
	Mayonesa	1 huevo 150 ml de aceite	
	Picar hielo **Modo de impulsos automáticos**	8 cubitos 150g	30 segundos

para utilizar su molinillo

(si se incluye)

1 Ponga los ingredientes en la jarra. (Consulte la tabla de usos recomendados del molinillo).
2 Acople el aro de fijación ⑫ a la unidad de cuchillas marcada , asegurándose de que la fijación esté colocada de forma correcta en la zona ranurada.
- **Compruebe que la junta está montada correctamente.**
3 Luego ajuste la unidad de cuchillas ⑬ en la base del molinillo ⑭.
4 Gire la unidad de cuchillas del molinillo boca abajo. Colóquela en la jarra, con las cuchillas hacia abajo. Gire en el sentido de las agujas del reloj para que quede bien sujeta.
5 Coloque el molinillo sobre el bloque motor.
6 Seleccione una velocidad o utilice el control intermitente. (Consulte la tabla de usos recomendados del molinillo).
7 Después de moler, puede sustituir la unidad de cuchillas por la tapa del molinillo.

consejos

- Para obtener un resultado óptimo al procesar especias, le recomendamos que no procese más de 50 g a la vez en el molinillo.
- Las especias enteras conservan su sabor durante mucho más tiempo que las especias molidas, por eso, es mejor moler una cantidad pequeña cada vez para conservar el sabor.
- Es mejor tostar las especias enteras antes de molerlas para que liberen el máximo sabor y los aceites esenciales.
- Las hierbas aromáticas se pican mejor si están limpias y secas.

tabla de usos recomendados del molinillo

Ingredientes	**Cant. máx**	**Velocidad**	**Tiempo de funcionamiento**
Frutos secos	50 g	5	10 segundos
Granos de café	50 g	5	30 segundos
Carne cruda Bistec – cortado en dados de 2½ cm	100 g	Botón intermitente (P)	5 segundos
Hierbas aromáticas	10 g	5	5 segundos
Comida para bebés y purés de fruta	100 g		30 segundos
Especias - granos de pimienta negra, semillas de cardamomo, semillas de comino, semillas de cilantro, semillas de hinojo clavos enteros.	50 g	5	30-60 segundos

mantenimiento y limpieza

- Antes de limpiar el aparato, apáguelo, desenchúfelo y desmóntelo.
- Vacíe la copa antes de desenroscarla de la unidad de cuchillas.
- **No sumerja la unidad de cuchillas en agua.**
- El vaso de la mezcladora y la jarra del molinillo se pueden lavar en el lavavajillas.

unidad de potencia

- Pase un paño húmedo y séquela.
- No sumerja la unidad del motor en agua.
- Recoja el exceso de cable en el lugar de almacenamiento situado en la parte trasera del bloque motor ⑩.

conjunto de cuchillas

1 Desenrosque la mezcladora o la base del molinillo del vaso. A continuación, retire la unidad de cuchillas empujando hacia arriba desde abajo.

- **Tenga cuidado al extraer la unidad de cuchillas de la batidora o de la base del molinillo.**

2 Retire y limpie el anillo sellador.

3 No toque las cuchillas afiladas. Lávelas utilizando un cepillo con agua caliente y detergente y aclárelas bien con agua del grifo. **No sumerja la unidad de cuchillas en agua.**

4 Deje secar con las cuchillas hacia abajo.

otras piezas
Lávelas a mano y deje que se sequen.

servicio técnico y atención al cliente

- Si el cable está dañado, por razones de seguridad, debe ser sustituido por KENWOOD o por un técnico autorizado por KENWOOD.

  Si necesita ayuda sobre:
- el uso del aparato o
- el servicio técnico o reparaciones
  Póngase en contacto con el establecimiento en el que compró el aparato.

- Diseñado y creado por Kenwood en el Reino Unido.
- Fabricado en China.



ADVERTENCIAS PARA LA ELIMINACIÓN CORRECTA DEL PRODUCTO SEGÚN ESTABLECE LA DIRECTIVA EUROPEA 2002/96/CE.
Al final de su vida útil, el producto no debe eliminarse junto a los desechos urbanos.
Puede entregarse a centros específicos de recogida diferenciada dispuestos por las administraciones municipales, o a distribuidores que faciliten este servicio. Eliminar por separado un electrodoméstico significa evitar posibles consecuencias negativas para el medio ambiente y la salud derivadas de una eliminación inadecuada, y permite reciclar los materiales que lo componen, obteniendo así un ahorro importante de energía y recursos. Para subrayar la obligación de eliminar por separado los electrodomésticos, en el producto aparece un contenedor de basura móvil tachado.

Dansk

Inden brugsanvisningen læses, foldes forsiden med illustrationerne ud

Anvend din blender til suppe, drinks pâté, mayonnaise, brødkrummer, kagekrummer, hakning af nødder og til at knuse is. Anvend din kværn (hvis den medfølger) til at hakke krydderurter, nødder, male kaffebønner, krydderier og til at lave puréer.

før Kenwood-apparatet tages i brug

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Vask delene: se 'pleje og rengøring'.

sikkerhed

- Sluk og tag stikket ud af stikkontakten:
  - inden dele sættes på eller tages af
  - Når apparatet ikke anvendes;
  - før rengøring.
- **Sæt aldrig knivenheden på motorenheden uden at blenderglasset eller glasset til kværnen er monteret.**
- Tag altid stikket ud af apparatet før du kommer dine hænder eller redskaber ned i glasset.
- Vær altid forsigtig når du håndterer bladdelen og undgå at røre bladets skarpe dele under rengøring.
- Anvend kun blenderen, når låget sidder på.
- Brug kun glasset sammen med skærebladsdelen der medfølger.
- Lad aldrig motorenheden, ledningen eller stikket blive våde.
- Brug aldrig et beskadiget apparat. Få det kontrolleret eller repareret: se 'Service og kundepleje'.
- Brug kun det medfølgende tilbehør.
- Væsker bør lades afkøle til stuetemperatur, før de blendes.
- Efterlad aldrig apparatet uden opsyn, når det er i drift.
- Når blender eller kværn fjernes fra motorenheden:
  - vent til knivene er standset helt
  - Skrue ikke tilfældigt glasset eller kværnglasset fra skærebladsdelen.
- Lad aldrig blenderen arbejde uden noget i.
- Blend aldrig mere end den maksimale mængde vist på det anbefalede hastighedsdiagram.
- Sørg for at din blender og kværn ikke er i gang i mere end 60 sekunder, for at sikre langvarig brug.
- Opskrifter på smoothies – Blend aldrig frosne ingredienser som har formet sig til en solid masse ved frysning. En sådan klump skal knuses, før den tilføres glasset.
- Anvend ikke blenderen til at opbevare ingredienser. Den skal være tom før og efter brug.
- Benyt kun blenderen på en sikker, tør og jævn overflade.
- Stil aldrig apparatet på eller i nærheden af en varm gas eller elektrisk kogeplade, eller hvor den kan komme i kontakt med opvarmende apparater.
- Misbrug af din blender kan føre til skader.
- Dette apparat er ikke tilsigtet brug af personer (inklusiv børn) med reducerede fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller mangel på erfaring og kendskab, undtagen hvis de er blevet vejledt eller givet instrukser i brugen af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Anvend kun apparatet til husholdningsbrug. Kenwood påtager sig ikke erstatningsansvar, hvis apparatet ikke anvendes korrekt eller disse instruktioner ikke følges.
- Den maksimale kapacitet er baseret på det tilbehør, der kræver den største belastning. Andet tilbehør kan kræve mindre strøm.

inden stikket sættes i stikkontakten

- Sørg for at din elforsyning er tilsvarende, den der står under maskindelen.
- Denne anordning er i overensstemmelse med EC-direktivet 2004/108/EC om elektromagnetisk forligelighed og EU-regulativ nr.1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer, der tilsigtes at få kontakt med fødevarer.

oversigt

blender

① midterprop
② låg
③ blenderglas
④ blenders forseglingsring
⑤ blenderbladsmontering
⑥ underdel
⑦ hastigheds- og pulskontrol
⑧ Forudprogrammerede knapper
⑨ motorenhed
⑩ ledningsopbevaring

kværn (hvis den medfølger)

⑪ møllens glas
⑫ møllens forseglingsring
⑬ møllens bladmontering
⑭ møllens base
⑮ kværnens låg

sådan anvendes blenderen

1 Sæt tætningsringen ④ på blenderens knivenhed ⑤ markeret med , og sørg for at tætningen er korrekt på plads i fordybningen.
- **Lækage kan opstå, hvis forseglingen er beskadiget eller forkert monteret.**

2 Fastgør knivenheden ⑤ på basen ⑥.
3 Knivenheden skrues på blenderglasset – sørg for at knivenheden er skruet helt fast.
4 Kom dine ingredienser i blenderglasset. **Blend aldrig mere end 1,6 liter eller mere end 1 liter af skummende væsker, som f.eks. milkshakes.**
5 Sæt opfyldningsproppen på låget.
6 Montér låget ved at presse ned indtil det er fastgjort.
7 Placér blenderen på motorenheden.
- **Apparatet vil ikke fungere, såfremt blenderen er forkert monteret.**

8 Sæt stikket i og de 4 forprogrammerede knapper vil lyse op.
9 Vælg en af de følgende muligheder:
- Vælg en af de 4 forprogrammerede knapper (se i tabellen over funktionsvalg). Når der trykkes på den ønskede programknap, vil lysene på de andre 3 knapper gå ud. Blenderen vil automatisk slukkes efter den forudindstillede tid er udløbet. Hvis du ønsker at stoppe før den forudindstillede tid, trykkes på den valgte programknap igen.
- Vælg hastighed 1 (lav) til 5 (høj) ved at dreje hastighedskontrollen. Når du er færdig med at blende, sættes hastighedskontrollen tilbage til “0” før blenderen fjernes.
- (P) Puls – anvender motoren i en start-/stopfunktion. Puls vil være i gang så længe som den holdes i den position.
  BEMÆRK:
  Forprogrammeringslysene vil blinke under de følgende omstændigheder
- Stikket er sat i til motorenheden, men blenderglasset er ikke sat på motorenheden.
- Blenderglasset fjernes fra motorenheden uden at dreje hastighedskontrollen hen på “0”.
- Motorenheden vil ikke gå i gang indtil kontrollen er drejet hen på “0” og der igen vælges en hastighed.

tips

- Sådan blender du tørre ingredienser – skær ingredienserne i stykker, fjern påfyldningslåget, herefter kommes stykkerne ned en efter en alt imens maskinen kører. Hold dine hænder over åbningen. For at opnå det bedste resultat skal glasset tømmes regelmæssigt.
- Ved tilberedning af mayonnaisen skal du komme alle ingredienserne, undtagen olien, ned i blenderen. Fjern påfyldningslåget. Herefter, mens blenderen er i funktion, tilføres olien langsomt gennem hullet i låget.
- Tykke blandinger dvs. patéer og dips, skal evt. skrabes ned. Såfremt blandingen er vanskelig at tilberede tilføres der mere væde.

Tabel over hastigheder til forprogrammerede indstillinger Når der køres en af de forprogrammerede indstillinger, kan der bemærkes en ændring af hastigheden – dette er normalt			
forud programmeret indstilling	**brug**	**maks mængde**	**forudindstillet betjeningstid**
	Drinks og cocktails	1,6 liter	60 sekunder
	Skummende mælk og milkshakes	1 liter	
	Smoothie-drikke Kom den friske frugt og (inklusiv yoghurt, mælk og frugtjuice) Herefter tilføres is eller melk en vruchtensappen). Frosne ingredienser (inklusiv frosset frugt, isterninger eller is)	1 liter væske	
	Bouillon-baseret suppe	1,6 liter	30 sekunder
	Suppe indeholdende mælk	1 liter	
	Væsker bør lades afkøle til stuetemperatur, før de blendes. **Bemærk: Langsom start når programmet vælges.**		
	Dips, frugt og grøntsagspuréer (tilføj væde såfremt det er vanskeligt at tilberede).	200g	60 sekunder
	Mayonnaise	1 æg 150 ml olie	
	Knusning af is **Automatisk impulsfunktion**	8 isterninger 150g	30 sekunder

sådan bruger du møllen

(hvis medleveret)

1 Kom dine ingredienser i glasset til kværnen. (Se tabellen over anbefalinger af hvordan kværnen skal anvendes).
2 Sæt tætningsringen ⑫ ind i kværnens knivenhed markeret med ▲, og sørg for at tætningen er korrekt på plads i fordybningen.
- **Sørg for at seglet er fastgjort korrekt.**

3 Klik dernæst knivenheden ⑬ på kværnens basisenhed ⑭.
4 Drej kværnens knivenhed på på hovedet. Sænk den ned i glasset med knivene nedad. Drej med uret for at låse.
5 Placér kværnen på motorenheden.
6 Vælg en hastighed eller anvend puls-kontrollen. (Se tabellen over anbefalinger af hvordan kværnen skal anvendes).
7 Efter maling kan du sætte kværnens låg på i stedet for knivenheden.

tips

- For optimal præstation anbefaler vi at du ikke maler mere end 50 g ad gangen i kværnen, når du håndterer krydderier.
- Hele krydderier bibeholder deres smag i meget længere tid end malede krydderier, så det er bedst at friskmale en lille mængde ad gangen for at bibeholde smagen.
- Frigørelse af maksimal smag og essentielle olier sker når de hele krydderier ristes før maling.
- Det er bedst at hakke krydderurter, når de er rene og tørre.

tabel over anbefalinger af hvordan kværnen skal anvendes)

Ingredienser	**Maks. mængde**	**Hastighed**	**Betjeningstid**
Nødder	50g	5	10 sekunder
Kaffebønner	50g	5	30 sekunder
Råt kød Bøf –skåret i tern på 2½ cm	100g	Puls	5 sekunder
Krydderurter	10g	5	5 sekunder
Babymad & Frugtpuréer	100g		30 sekunder
Krydderier –sorte peberkorn, kardemommefrø, spidskommensfrø, korianderfrø, fennikelfrø og hele kryddernelliker	50g	5	30-60 sekunder

pleje og rengøring

- Før rengøring sluk for strømmen, tag stikket ud af stikkontakten og skil apparatet ad.
- Tøm blenderglasset, før det skrues af knivenheden.
- **Nedsænk aldrig bladdelen i vand.**
- Blenderglasset og glasset fra kværnen kan vaskes i din opvaskemaskine.

motorenhed

- Tør ydersiden af med en fugtig klud og tør efter med et viskestykke.
- Nedsænk aldrig maskindelen i vand.
- Opbevar overskydende ledning I opbevaringsområdet på bagsiden af motorenheden ⑩.

bladmontering

1 Skru blenderens eller kværnens basisenhed fra glasset. Fjern derefter knivenheden ved at skubbe opad nedenfra.

- **Vær forsigtig når bladdelen tages ud af blenderen eller kværnen.**

2 Tag tætningsringen af og vask den.

3 Rør ikke ved de skarpe knive – børst dem rene med varmt sæbevand og skyl grundigt under vandhanen. **Kom ikke knivenheden i vand.**

4 Vendes opad til tørring.

andre dele

Vask i hånden og tør med et viskestykke.

service og kundepleje

- Hvis ledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af KENWOOD eller en autoriseret KENWOOD-reparatør.

Hvis du har brug for hjælp med:

- at bruge apparatet eller
- servicering eller reparation

Kontakt den butik hvor du oprindelig købte dit produkt.

- Designet og udviklet af Kenwood i Storbritannien.
- Fremstillet i Kina.



VIGTIG INFORMATION ANGÅENDE BORTSKAFFELSE AF PRODUKTET I OVERENSSTEMMELSE MED EF DIREKTIV 2002/96/CE.

Ved afslutningen af dets produktive liv må produktet ikke bortskaffes som almindeligt affald. Det bør afleveres på et specialiseret lokalt genbrugscenter eller til en forhandler, der yder denne service. At bortskaffe et elektrisk husholdningsapparat separat gør det muligt at undgå eventuelle negative konsekvenser for miljø og helbred på grund af upassende bortskaffelse, og det giver mulighed for at genbruge de materialer det består af, og dermed opnå en betydelig energi- og ressourcebesparelse. Som en påmindelse om nødvendigheden af at bortskaffe elektriske husholdningsapparater separat, er produktet mærket med en mobil affaldsbeholder med et kryds.

Vik ut framsidan med illustrationerna innan du börjar läsa

Använd mixern till soppor, drycker, patéer och majonnäs, för att göra brödsmulor och kaksmulor samt för att hacka nötter och krossa is. Använd kvarnen (om en sådan medföljer) för att mala örter, nötter och kaffebönor samt till puréer.

før Kenwood-apparatet tages i brug

- Læs denne brugervejledning nøje og opbevar den i tilfælde af, at du får brug for at slå noget op i den.
- Fjern al emballage og mærkater.
- Diska delarna: se 'skötsel och rengöring'.

säkerheten

- Stäng av den och dra ut sladden:
  - innan du monterar eller tar bort delar
  - när den inte används:
  - före rengöring.
- **Montera aldrig knivsatsen på drivenheten utan att bägaren eller kvarnbehållaren är monterad.**
- Koppla alltid ur apparaten innan du sätter ned händerna eller redskap i bägaren.
- Var alltid försiktig när du hanterar bladenheten och undvik att röra vid bladens eggar vid rengöring.
- Locket ska alltid sitta på när mixern är igång.
- Använd endast bägaren med bladenheten isatt.
- Låt aldrig kraftdelen, sladden eller kontakten bli våta.
- Använd aldrig en apparat. Lämna in den för kontroll eller reparation: se 'service och kundtjänst'.
- Använd aldrig ej godkända tillbehör.
- Låt vätskor svalna till rumstemperatur innan de mixas.
- Lämna aldrig apparaten obevakad när den är igång.
- När du tar bort mixern eller kvarnen från strömdelen:
  - Vänta tills bladen har stannat helt.
  - Skruva inte oavsiktligt loss bägaren eller kvarnkärlet från bladenheten.
- Kör aldrig mixern tom.
- Mixa aldrig mer än den maximala mängd som anges i tabellen med rekommenderade hastigheter.
- Säkerställ mixerns och kvarnens livslängd genom att inte köra dem längre än 60 sekunder.
- Recept på smoothies – mixa aldrig frusna ingredienser som har bildat en fast klump vid frysningen. Bryt sönder den innan du lägger den i bägaren.
- Använd inte mixern för förvaring. Håll den tom före och efter användningen.
- Använd alltid mixern på en säker, torr, jämn yta.
- Ställ aldrig denna apparat på eller i närheten av het gas eller elspis eller där den kan komma i kontakt med en uppvärmd apparat.
- Om du använder mixern på fel sätt kan det leda till skador.
- Den här apparaten är inte avsedd för användning av personer (inklusive barn) med begränsad fysisk eller mental förmåga eller begränsad känsel. Den är inte heller avsedd för användning av personer med bristande erfarenhet eller kunskap, om de inte övervakas eller får instruktioner om hur apparaten ska användas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
- Barn får inte lov att leka med apparaten. Lämna dem inte ensamma med den.
- Använd apparaten endast för avsett ändamål i hemmet. Kenwood tar inte på sig något ansvar om apparaten används på felaktigt sätt eller om dessa instruktioner inte följs.
- Maxbedömningen baseras på det tillbehör som kräver störst effekt. Andra tillbehör kan vara mindre energikrävande.

innan du sätter i sladden

- Se till att nätspänningen hos dig motsvarar den som visas på apparatens undersida.
- Den här apparaten följer EU-direktiv 2004/108/EG om elektromagnetisk kompatibilitet och EU:s förordning nr 1935/2004 från 2004-10-27 om material som är avsedda för kontakt med livsmedel.

delar

mixern

① lock för påfyllningshål
② bägarlock
③ bägare
④ tätningsring mixer
⑤ knivsats mixer
⑥ sockel
⑦ hastighets- + pulskontroll
⑧ förprogrammeringsknappar
⑨ kraftdel
⑩ sladdförvaring

kvarn (medföljer eventuellt inte)

⑪ behållare kvarn
⑫ tätningsring kvarn
⑬ knivsats kvarn
⑭ basdel kvarn
⑮ lock till kvarn

för att använda din mixer

1 Placera tätningsring ④ på mixerns knivsats ⑤ som är markerad med och kontrollera att tätning ligger korrekt i det skårade området.
- **Läckage kan uppstå om tätningsringen skadas eller sätts på felaktigt.**

2 Montera knivsatsen ⑤ i basen ⑥.
3 Skruva fast knivsatsen på bägaren. Kontrollera att knivsatsen är helt åtdragen.
4 Placera ingredienserna i bägaren. **Mixa aldrig mer än 1,6 liter eller mer än 1 liter för skummiga vätskor som milkshake.**
5 Montera påfyllningstratten på locket.
6 Sätt på locket genom att trycka ned tills det sitter säkert.
7 Placera mixern på drivenheten.
- **Mixern fungerar inte om den sätts samman på fel sätt.**

8 Sätt i stickkontakten så tänds de fyra programknapparna.
9 Välj något av följande alternativ:
- Välj en av de fyra programknapparna (läs mer i diagrammet för funktionsval). När du trycker på önskad programknapp slocknar de tre övriga lamporna. Mixern stängs av automatiskt vid den förinställda tiden. Om du vill stänga av den före den förinställda tiden ska du trycka på den valda programknappen igen.
- Välj hastighet 1 (låg) till 5 (hög) genom att vrida hastighetsreglaget. Stoppa apparaten genom att genom att vrida tillbaka hastighetsreglaget till läget "0" innan du tar loss mixern.
- (P) Puls – motorn körs i pulser där den startas och stoppas. Pulskörningen pågår så länge reglaget är aktiverat.
  OBS! Programlamporna blinkar under följande förhållanden
- Drivenheten är ansluten men bägaren är inte monterad på drivenheten.
- Bägaren har tagits loss från drivenheten utan att hastighetsreglaget ställts i läget ”0”.
- Det går inte att starta drivenheten förrän reglaget ställts i läget ”0” och en hastighets valts på nytt.

tips

- Mixa torra ingredienser – skär i bitar, ta bort locket till påfyllningshålet och släpp ned bitarna en och en medan apparaten är igång. Håll handen över öppningen. Resultatet blir bäst om du tömmer apparaten med jämna mellanrum.

- När du gör majonnäs ska du lägga i alla ingredienserna utom oljan i mixern. Ta bort locket till påfyllningshålet. Häll därefter sakta i oljan genom hålet i locket medan apparaten är igång.
- Tjocka blandningar, t.ex. patéer och dipmixer kan behöva skrapas ned. Tillsätt mer vätska om blandningen är svår att bereda.

<table>
<tr><th colspan="4">översikt över förprogrammerade hastigheter
När du använder de förprogrammerade lägena kan hastigheten plötsligt förändras – det är normalt.</th></tr>
<tr><th>för pro-grammerad inställning</th><th>användning</th><th>max mängd</th><th>förinställd använd-ningstid</th></tr>
<tr><td rowspan="3"></td><td>Drinkar och cocktails</td><td>1,6 liter</td><td rowspan="3">60 sekunder</td></tr>
<tr><td>Skumning av mjölk och milkshake</td><td>1,6 liter</td></tr>
<tr><td>Smoothie-drycker
Lägg först i färsk frukt och flytande ingredienser (yoghurt, mjölk och fruktjuicer).
Tillsätt sedan is eller frusna ingredienser (som fryst frukt, is eller glass)</td><td>1 liter vätska</td></tr>
<tr><td rowspan="3"></td><td>Buljongbaserade soppor</td><td>1,6 liter</td><td rowspan="2">30 sekunder</td></tr>
<tr><td>Soppor med mjölk</td><td>1 liter</td></tr>
<tr><td colspan="3">Låt vätskor svalna till rumstemperatur innan de mixas.
Obs! Långsam start när program väljs.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td>Dipsåser, frukt och grönsakspuréer (tillsätt vätska om det är svårt att mixa).</td><td>200g</td><td rowspan="2">60 sekunder</td></tr>
<tr><td>Majonnäs</td><td>1 ägg
150 ml olja</td></tr>
<tr><td></td><td>Krossa is
Automatisk pulsfunktion</td><td>8 cubes
150g</td><td>30 sekunder</td></tr>
</table>

använda kvarnen (om sådan medföljer)

1. Placera ingredienserna i behållaren. (Läs mer i översikten över rekommenderad användning.)
2. Placera tätningsringen ⑫ på kvarnens knivsats som är markerad med och kontrollera att tätning ligger korrekt i det skårade området.
- **Kontrollera att tätningsringen sitter ordentligt på.**
3. Fäst sedan knivsatsen ⑬ på kvarnens basdel ⑭.
4. Vänd kvarnens knivsats upp och ned. Sänk ned den i behållaren med knivarna nedåt. Vrid medurs för att låsa den.
5. Placera kvarnen på drivenheten.
6. Välj hastighet eller använd pulskontrollen. (Läs mer i översikten över rekommenderad användning.)
7. När du har malt klart kan du byta ut knivsatsen mot kvarnlocket.

tips

- För bästa resultat vid bearbetning av kryddor rekommenderar vi att du inte kör mer än 50 g åt gången i kvarnen.
- Hela kryddor behåller smaken mycket längre än malda kryddor och därför är det bäst att mala en liten mängd när du behöver den.
- För att avge så mycket smak och essentiella oljor som möjligt bör hela kryddor rostas innan de mals.
- Örter kan enklas hackas när de är rena och torra.

översikt över rekommenderad användning för kvarn

Ingredienser	Maxkvant.	Hastighet	Användningstid
Nötter	50 g	5	10 sekunder
Kaffebönor	50 g	5	30 sekunder
Rått kött biffsteg – skuren i 2 1⁄2 cm kuber	100 g	Puls	5 sekunder
Örter	10 g	5	5 sekunder
Barnmat och fruktpuré	100 g		30 sekunder
Kryddor – svartpepparkorn, kardemummafrön, spiskumminfrön, korianderfrön, fänkålsfrön och hela kryddnejlikor	50 g	5	30–60 sekunder

skötsel och rengöring

- Koppla alltid av mixern, dra ut sladden och plocka isär mixern innan du gör ren den.
- Töm bägaren innan du skruvar loss den från bladenheten.
- **Sänk inte ned bladenheten i vatten.**
- Mixerns bägare och kvarnens behållare kan diskas i diskmaskinen.

kraftdelen

- Torka den med en fuktig trasa och torka torrt.
- Sänk inte ned nätenheten i vatten.
- Linda upp sladden i förvaringsutrymmet på strömdelens baksida ⑩.

bladenhet

1 Skruva loss mixern eller kvarnens basdel från bägaren. Avlägsna sedan knivsatsen genom att trycka på den underifrån.

- **Var försiktig när du tar ut bladenheten från mixern eller kvarnens fot.**

3 Vidrör inte de vassa bladen - borsta dem rena med varmt vatten och diskmedel och skölj sedan noga under kranen. **Doppa inte bladenheten i vatten.**

4 Låt torka upp och ned.

andra delar

Diska för hand och torka torrt.

service och kundtjänst

- Om sladden är skadad måste den av säkerhetsskäl bytas ut av KENWOOD eller av en auktoriserad KENWOOD-reparatör.

  Om du behöver hjälp med:
- att använda apparaten eller
- service eller reparationer
  Kontakta återförsäljaren där du köpte apparaten.

- Konstruerad och utvecklad av Kenwood i Storbritannien.
- Tillverkad i Kina.




VIKTIG INFORMATION FÖR KORREKT BORTSKAFFNING AV PRODUKTEN I ÖVERENSSTÄMMELSE MED EU-DIREKTIV 2002/96/EG.

När produktens livslängd är över får den inte slängas i hushållssoporna. Den kan överlämnas till lokala myndigheters avfallssorteringscentraler eller till en återförsäljare som ger denna service. När du avfallshanterar en hushållsmaskin på rätt sätt undviker du de negativa konsekvenser för miljön och hälsan som kan uppkomma vid felaktig avfallshantering. Du möjliggör även återvinning av materialen vilket innebär en betydande besparing av energi och tillgångar.

Før du leser dette, brett ut framsiden som viser illustrasjonene

Bruk mikseren til supper, drikker, posteier, majones, brødsmuler, kjekssmuler, hakke nøtter og knuse is. Bruk kvernen (hvis den følger med) til å male urter, nøtter, kaffebønner, krydder og pureer.

før du tar Kenwood-apparatet i bruk

- Les nøye gjennom denne bruksanvisningen og ta vare på den slik at du kan slå opp i den senere.
- Fjern all emballasje og eventuelle merkesedler.
- Vask delene: se "stell og rengjøring".

sikkerhetshensyn

- Slå av strømmen og ta støpselet ut av kontakten:
  - før du setter på eller tar av deler
  - når den ikke er i bruk,
  - før rengjøring
- **Ikke sett knivenheten på motordelen uten at mikserglasset eller kvernglasset sitter på.**
- Trekk alltid støpselet ut av kontakten før du stikker hender eller redskap ned i mikserglasset.
- Vær alltid forsiktig når du håndterer knivenheten, og unngå å berøre skjærekanten på kniven når du rengjør.
- Hurtigmikseren må bare brukes med lokket på.
- Mikserglasset må kun brukes med medfølgende knivenhet.
- Du må aldri la motordelen, ledningen eller støpselet bli våte.
- Ikke bruk en skadet hurtigmikser. Få den ettersett eller reparert: se "service og kundetjeneste".
- Bruk aldri tilbehør som ikke er godkjent av produsenten.
- Væsker må avkjøles til romtemperatur før miksing.
- Ikke gå fra hurtigmikseren når den er i bruk.
- Når du tar hurtigmikseren eller kvernen av strømenheten:
  - vent til kniven slutter helt å rotere,
  - ikke skru mikserglasset eller kvernglasset av knivenheten ved en feiltakelse.
- Hurtigmikseren må ikke kjøres når den er tom.
- Ikke bland mer enn maksimumskapasiteten som er oppgitt i tabellen over anbefalt hastighet.
- Sørg for at din blender og kværn ikke er i gang i mere end 60 sekunder, for at sikre langvarig brug.
- Smoothie-oppskrifter – ikke bland frosne ingredienser som har stivnet til en klump i fryseren, bryt den opp før den tilsettes mikserglasset.
- Ikke oppbevar noe i mikseren. Den skal være tom før og etter bruk.
- Bruk alltid hurtigmikseren på en sikker, tørr og plan overflate.
- Ikke sett hurtigmikseren på eller nær varme gass- eller elektriske bluss, eller der den kan berøre et varmt apparat.
- Feil bruk av blenderen kan føre til skader.
- Apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med reduserte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med manglende erfaring og kunnskap, med mindre vedkommende har fått tilsyn eller opplæring i hvordan apparatet skal betjenes av en person som er ansvarlig for vedkommendes sikkerhet.
- Barn må ha tilsyn for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Bruk bare apparatet til dets tiltenkte hjemlige bruk. Kenwood frasier seg ethvert ansvar ved feilaktig bruk eller dersom apparatet ikke er brukt i henhold til denne bruksanvisningen
- Maksimum kapasitet er basert på tilbehøret som bruker mest strøm. Annet tilbehør bruker kanskje mindre strøm.

før du setter i støpselet
- Pass på at strømforsyningen stemmer overens med den som er oppgitt på undersiden av hurtigmikseren.
- Dette apparatet er i samsvar med EU-direktiv 2004/108/EU om elektromagnetisk kompatibilitet og EU-bestemmelse nr. 1935/2004 fra 27/10/2004 om materialer som skal brukes i kontakt med mat.

deler

hurtigmikser
① påfyllingslokk
② lokk
③ mikserglass
④ tetningsring til hurtigmikseren
⑤ knivenhet til hurtigmikseren
⑥ understell
⑦ hastighet + pulskontroll
⑧ forprogrammeringsknapper
⑨ motordel
⑩ plass til ledning
kvern (hvis levert)
⑪ glass til kvernen
⑫ tetningsring til kvernen
⑬ knivenhet til kvernen
⑭ understell til kvernen
⑮ kvernlokk

bruke hurtigmikseren

1 Sett tetningsringen ④ på mikserens knivenhet ⑤ merket og pass på at forseglingen sitter skikkelig i sporet.
- **Det vil oppstå lekkasje dersom forseglingen er skadet eller feil påsatt.**

2 Klem knivenheten ⑤ ned på understellet ⑥.
3 Skru knivenheten på glasset – mens du passer på at knivenheten strammes godt.
4 Ha ingrediensene i glasset. **Bland aldri mer enn 1,6 liter, eller mer enn 1 liter for skummende væsker som milkshake.**
5 Sett påfyllingshetten på lokket.
6 Sett på lokket ved å trykke det godt ned.
7 Sett mikseren på strømenheten.
- **Hurtigmikseren virker ikke dersom den er feil påsatt.**

8 Sett støpselet i kontakten og de 4 forhåndsprogrammerte knappene lyser.
9 Velg et av følgende alternativer:
- Velg en av de 4 forhåndsprogrammerte knappene (se tabellen for funksjonsvalg). Når du trykker på ønsket knapp slokker lysene på de andre 3 knappene. Mikseren slår seg automatisk av på slutten av den forhåndsinnstilte tiden. Hvis du ønsker å stanse før forhåndsinnstilt tid skal du trykke på den valgte programknappen igjen.
- Velg hastighet 1 (lav) til 5 (høy) ved å vri på hastighetskontrollen. På slutten av miksingen slås hastighetskontrollen på "0" før du tar av mikseren.
- (P) Pulsfunksjon – driver motoren i en start/stoppaksjon. Pulsfunksjonen virker så lenge den holdes nede. MERK: De forhåndsprogrammerte lysene blinker ved følgende omstendigheter
- Støpselet sitter i kontakten men glasset er ikke montert på strømenheten.
- Mikserglasset fjernes fra strømenheten uten at hastighetskontrollen slås på "0".
- Strømenheten fungerer ikke før kontrollen er slått på"0" og du har valgt hastighet igjen.

Tips
- Tørre ingredienser – skjær i biter, fjern påfyllingslokket, slå på maskinen og mens den går slippes bitene ned en etter en. Hold hånden over åpningen. For best resultater skal du tømme glasset regelmessig.

- Når du lager majones skal alle ingrediensene unntatt oljen, has i hurtigmikseren. Fjern påfyllingslokket. Mens mikseren går skal du så tilsette oljen sakte gjennom hullet i lokket.
- Tykke blandinger, f.eks. patéer og dipp, må kanskje skrapes ned. Hvis blandingen er vanskelig å prosessere skal du tilsette mer væske.

hastighetstabell for forhåndsprogrammerte innstillinger
Når forhåndsprogrammeringen brukes kan du merke en endring i hastigheten – dette er normalt

for program-mering	bruk	maks mengde	forhånds-innstilt tid
	Drikker og cocktails	1,6 liter	60 sekunder
	Skummende melk og milkshake	1 liter	
	Smoothie Ha frisk frukt og væske i først (inkluderer yoghurt, melk og fruktsafter). Ha deretter i iskrem eller frosne ingredienser (inkludert frossen frukt, isterninger eller iskrem).	1 liter væske	
	Buljongbaserte supper	1,6 liter	30 sekunder
	Supper med melk	1 liter	
	Væsker må avkjøles til romtemperatur før miksing. Merk: Sakte start når programmet er valgt.		
	Dipper, frukt- og grønnsakspureer (legg til flytende væske hvis de er vanskelige å bearbeide).	200 g	60 sekunder
	Majones	1 egg 150 ml olje	
	Isknusing **Automatisk pulsfunksjon**	8 terninger 150g	30 sekunder

slik brukes kvernen (hvis levert)

1 Ha ingrediensene i glasset. (Se brukertabellen for kvernen).
2 Sett tetningsringen ⑫ i kvernens knivenhet merket og pass på at forseglingen sitter skikkelig i sporet.
- **Pass på at tetningen er skikkelig påsatt.**

3 Fest deretter knivenheten ⑬ på kvernunderstellet ⑭.
4 Snu kvernens knivenhet opp ned. Senk den ned i glasset med kniven ned. Vri i klokkeretningen for å låse.
5 Sett kvernen på strømenheten.
6 Velg hastighet eller bruk pulsfunksjonen. (Se brukertabellen for kvernen).
7 Etter maling kan du skifte ut knivenheten med kvernlokket.

tips

- For optimal ytelse når du maler krydder anbefaler vi at du ikke maler mer enn 50 g om gangen.
- Hele krydder holder mye lenger på smaken enn malt krydder, så det er best å male en liten mengde friskt krydder om gangen for å holde på smaken.
- For å få mest mulig smak og essensielle oljer er det best å riste hele krydder før du maler dem.
- Det er best å hakke urter når de er rene og tørre.

anbefalt brukertabell for kvernen

Ingredienser	Maks	Hastighet	Brukstid
Nøtter	50 g	5	10 sekunder
Kaffebønner	50 g	5	30 sekunder
Rått kjøtt Oksekjøtt - 2,5 cm terninger	100 g	Pulsfunksjon	5 sekunder
Urter	10 g	5	5 sekunder
Babymat og fruktmos	100 g		30 sekunder
Krydder - svart hel pepper, hel kardemomme, hel spisskum, hel koriander, hel fennikel og hel nellik	50 g	5	30-60 sekunder

stell og rengjøring

- Slå alltid av strømmen, ta støpselet ut av kontakten og ta delene fra hverandre før de rengjøres.
- Tøm mikserglasset før du skrur det av knivenheten.
- **Ikke legg knivenheten i vann.**
- Mikserglasset og kvernglasset kan vaskes i oppvaskmaskinen.

motordel

- Tørk av med en fuktig klut, deretter med en tørr en.
- Ikke legg motordelen i vann.
- Oppbevar overflødig ledning i oppbevaringsrommet bak på strømenheten ⑩.

knvienhet

1 Skru mikser- eller kvernunderstellet fra glasset. Fjern deretter knivenheten ved å skyve den opp fra undersiden.

- **Vær forsiktig når du fjerner knivenheten fra hurtigmikseren eller kvernunderstellet.**

2 Fjern og vask tetningsringen.

3 Ikke berør de skarpe bladene. Børst knivene rene med varmt såpevann. **Ikke legg knivenheten i vann.**

4 La den stå og tørke opp ned.

andre deler

Vask for hånd og tørk dem.

service og kundetjeneste

- Dersom ledningen er skadet må den av sikkerhetsmessige grunner erstattes av KENWOOD eller en autorisert KENWOOD-reparatør.

  Hvis du trenger hjelp med å:
- bruke apparatet eller
- service eller reparasjoner
  kontakt forhandleren der du kjøpte apparatet.

- Designet og utviklet av Kenwood i Storbritannia.
- Laget i Kina.





VIKTIG INFORMASJON FOR KORREKT AVHENDING AV PRODUKTET I SAMSVAR MED EU-DIREKTIV 2002/96/EC.
På slutten av levetiden må ikke produktet kastes som vanlig avfall. Det må tas med til et lokalt kildesorteringssted eller til en forhandler som tilbyr tjenesten. Ved å avhende husholdningsapparater separat unngås mulige negative konsekvenser for miljø og helse som oppstår som en følge av feil avhending, og gjør at de forskjellige materialene kan gjenvinnes. Dermed blir det betydelige besparelser på energi og ressurser. Som en påminnelse om behovet for å kaste husholdningsapparater separat, er produktet merket med en søppelkasse med kryss over.

Suomi

Ennen ohjeiden lukemista taita etusivu auki, jotta näet kuvitukset

Voit valmistaa tehosekoittimessa keittoja, juomia, pateita tai majoneesia. Voit myös hienontaa siinä kuivaa leipää korppujauhoiksi tai keksejä tai rouhia pähkinöitä tai murskata jäätä. Jos toimitukseen sisältyy mylly, voit sen avulla hienontaa yrttejä tai mausteita, jauhaa pähkinöitä tai kahvinpapuja ja valmistaa soseita.

ennen kuin ryhdyt käyttämään tätä Kenwood-kodinkonetta

- Lue nämä ohjeet huolella ja säilytä ne myöhempää tarvetta varten.
- Poista pakkauksen osat ja mahdolliset tarrat.
- Osien peseminen: lisätietoja on Hoito ja puhdistaminen -kohdassa.

turvallisuus

- Kytke laite pois päältä ja irrota pistoke pistorasiasta:
  - ennen osien asentamista tai irrottamista
  - kun laite ei ole käytössä:
  - ennen puhdistusta.
- **Älä kiinnitä teräasetelmaa moottoriyksikköön, jos astia tai mylly ei ole paikallaan.**
- Irrota aina pistoke pistorasiasta ennen käsien tai keittiötyövälineiden laittamista kannuun.
- Käsittele teriä varovaisesti. Vältä koskettamasta terien reunoja puhdistaessasi niitä.
- Käytä tehosekoitinta vain kannen ollessa paikoillaan.
- Käytä kannussa vain laitteen mukana toimitettuja teriä.
- Älä anna runko-osan, virtajohdon tai pistokkeen kastua.
- Älä koskaan käytä viallista laitetta. Toimita se tarkistettavaksi tai huollettavaksi. Lisätietoja on Huolto ja asiakaspalvelu -kohdassa.
- Älä koskaan käytä sellaista lisälaitetta, jota ei ole hankittu valtuutetulta Kenwood-kauppiaalta.
- Anna nesteiden jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen niiden kaatamista tehosekoittimeen.
- Älä koskaan jätä laitetta valvomatta, kun se on toiminnassa.
- Jos irrotat tehosekoittimen tai myllyn moottoriosasta
  - odota kunnes terät ovat täysin pysähtyneet;
  - älä vahingossa irrota kannua tai jauhamisastiaa teräyksiköstä.
- Älä koskaan käytä tehosekoitinta tyhjänä.
- Älä ylitä mainittua suurinta nopeustaulukossa mainittua kapasiteettia.
- Voit pidentää vatkaimen ja yleiskoneen ikää käyttämällä sitä korkeintaan 60 sekuntia kerrallaan.
- Valmistaessasi smoothieta älä aseta tehosekoittimeen kimpaleeksi jäätyneitä aineosia. Riko kimpaleet ennen niiden asettamista kannuun.
- Älä käytä tehosekoitinta säilytysastiana. Tyhjennä se käytön jälkeen ja säilytä se tyhjänä.
- Käytä tehosekoitinta aina vakaalla, kuivalla ja tasaisella alustalla.
- Älä aseta laitetta kuumalle sähkö- tai kaasuliedelle tai sen lähelle, jotta se ei joudu kosketuksiin kuuman lieden kanssa.
- Tehosekoittimen väärinkäyttö voi aiheuttaa loukkaantumisen.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön, joilla ei ole täysin normaalia vastaavat fyysiset tai henkiset ominaisuudet (mukaan lukien lapset), jos heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö ei ole opastanut heitä käyttämään laitetta tai jos heitä ei valvota.
- Lapsia tulee pitää silmällä sen varmistamiseksi, että he eivät leiki laitteella.

- Käytä laitetta ainoastaan sille tarkoitettuun kotitalouskäytöön. Kenwood-yhtiö ei ole korvausvelvollinen, jos laitetta on käytetty väärin tai näitä ohjeita ei ole noudatettu.
- Suurin kuormitus määräytyy eniten virtaa kuluttavan varusteen mukaan. Muut varusteet voivat kuluttaa vähemmän virtaa.

ennen liittämistä verkkovirtaan

- Varmista, että sähkövirta vastaa laitteen pohjaan merkittyjä tietoja.
- Tämä laite täyttää sähkömagneettista yhteensopivuutta koskevan EU-direktiivin 2004/108/EU ja 27.10.2004 annetun elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuvia materiaaleja säätelevän EU-määräyksen 1935/2004 vaatimukset.

selitykset

tehosekoitin

① täyttöaukon korkki
② kansi
③ sekoitusastia
④ tehosekoittimen tiivisterengas
⑤ tehosekoittimen teräyksikkö
⑥ pohja
⑦ nopeuden ja sykäyksen säätö
⑧ valmiiksi ohjelmoidut painikkeet
⑨ runko-osa, jossa on moottori
⑩ virtajohdon säilytys

jauhamisastia (jos sisältyy toimitukseen)

⑪ myllyn astia
⑫ myllyn tiivisterengas
⑬ myllyn teräyksikkö
⑭ myllyn jalusta
⑮ myllyn kansi

tehosekoittimen käyttö

1 Sovita tiivisterengas ④ tehosekoittimen teräasetelmaan ⑤ -merkittyyn kohtaan. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
- **Jos tiiviste on vaurioitunut tai huonosti paikoillaan, laite vuotaa.**

2 Kiinnitä teräyksikkö ⑤ alustaan ⑥.
3 Kierrä teräasetelma kiinni astiaan. Varmista, että teräasetelma on kunnolla kiristetty.
4 Laita aineosat astiaan. **Sekoitettavia aineosia saa olla enintään 1,6 litraa tai 1 litra, jos valmistat jotain kuohkeaa, kuten pirtelöä.**
5 Aseta täyttöaukon kansi kanteen.
6 Aseta kansi paikoilleen painamalla se kiinni.
7 Aseta tehosekoitin moottoriosan päälle.
- **Laite ei toimi, jos sekoitusosa on kiinnitetty paikoilleen virheellisesti.**

8 Työnnä pistoke pistorasiaan. Neljään esiohjelmoituun painikkeeseen syttyy valo.
9 Valitse jokin seuraavista vaihtoehdoista.
- Valitse jokin neljästä esiohjelmoidusta painikkeesta. Lisätietoja on toiminnonvalintakaaviossa. Kun painat painiketta, muiden kolmen painikkeen valot sammuvat. Tehosekoitin pysähtyy automaattisesti valmiiksi valitun ajan päättyessä. Voit pysäyttää ohjelman painamalla valittua ohjelmoitus painiketta uudelleen.
- Valitse nopeus alueelta 1–5 (hidas–nopea) kääntämällä nopeudenvalitsinta. Sekoittamisen päätteeksi palauta nopeudenvalitsin kohtaan 0 ennen tehosekoittimen irrottamista.
- (P) Sykäys: moottori käynnistyy ja pysähtyy toistuvasti. Sykäys toimii, kun säädintä pidetään tässä asennossa.

HUOMAUTUS: Esiohjelmoitujen painikkeiden valot vilkkuvat seuraavissa olosuhteissa.

- Moottoriyksikön pistoke on pistorasiassa, mutta astia ei ole paikallaan.
- Astia irrotetaan moottoriosasta siirtämättä nopeudenvalitsinta kohtaan 0.
- Moottoriyksikkö ei toimi, jos säädintä ei viedä kohtaan 0 ja nopeutta valita uudelleen.

vihjeitä

- Voit lisätä kuivia aineosia pilkkomalla ne, poistamalla täyttökannen ja pudottamalla palaset yksi kerrallaan koneen käydessä. Pidä käsi aukon päällä. Tyhjennä säännöllisesti parhaiden tulosten saavuttamiseksi:
- Kun valmistat majoneesia, aseta kaikki aineosat öljyä lukuun ottamatta tehosekoittimeen. Irrota täyttökansi. Kun laite on käynnissä, lisää öljy hitaasti kannen aukon läpi.
- Paksut seokset, kuten pateetaikinat ja dippikastikkeet, on ehkä kaavittava lastalla. Jos seos on liian paksua, lisää nestettä.

Nopeuden esiohjelmoinnin asetuskaavio
Nopeus voi muuttua käytettäessä esiohjelmointeja.
Tämä on normaalia.

valmiiksi ohjelmoitu asetus	**käyttö**	**enimmäismäärä**	**esiasetus Toiminta-aika**
	Juomat ja juomasekoitukset	1,6 litraa	60 sekuntia
	Maidon vaahdottaminen ja pirtelöt	1 litra	
	Smoothie-juomat ja nesteet, kuten jogurtti, maito tai mehu. Lisää tämän jälkeen jää tai pakastetut valmistusaineet, kuten pakastehedelmät, jää tai jäätelö.	1 litra nestettä	
	Liemipohjaiset keitot	1,6 litraa	30 sekuntia
	Maitoa sisältävät keitot	1 litra	
	Anna nesteiden jäähtyä huoneenlämpöisiksi ennen niiden kaatamista tehosekoittimeen. **Huomautus: Valitse ohjelmaan hidas käynnistys.**		
	Kasvis- ja vihannespyreet sekä dippikastikkeet (lisää tarvittaessa nestettä).	200 g	60 sekuntia
	Majoneesi	1 kananmuna 150 ml öljyä	
	Jäiden murskaaminen **Automaattinen sykäystoiminto**	8 kuutiota 150 g	30 sekuntia

myllyn käyttäminen (jos sisältyy toimitukseen)

1 Laita aineosat astiaan. (Lisätietoja on myllyn suosituskaaviossa.)
2 Sovita tiivisterengas myllyn teräasetelmaan ⑫ –merkittyyn kohtaan. Varmista, että tiiviste on urassa oikein.
- **Varmista, että tiiviste on oikein paikoillaan. Älä yritä kiinnittää tehosekoittimen teräyksikköä myllyyn.**

3 Kiinnitä teräasetelma ⑬ myllyn pohjaan ⑭.
4 Käännä mylly teräasetelma ylösalaisin. Laske se astiaan terät alaspäin. Lukitse kääntämällä myötäpäivään.
5 Aseta mylly moottoriosan päälle.
6 Valitse nopeus tai käytä sykäystoimintoa. (Lisätietoja on myllyn suosituskaaviossa.)
7 Jauhamisen jälkeen voit vaihtaa teräasetelman tilalle myllyn kannen.

Vihjeitä
- Mausteita jauhaessasi on suositeltavaa jauhaa myllyssä korkeintaan 50 grammaa kerrallaan.
- Mausteiden aromi säilyy paljon paremmin niiden ollessa kokonaisia, joten jauha niitä vain pieni määrä kerrallaan aromien säilyttämiseksi.
- Kokonaiset mausteet kannattaa paahtaa ennen jauhamista, jotta niiden aromi ja eteeriset öljyt vapautuvat parhaiten.
- Yrttien silppuaminen onnistuu parhaiten, kun ne ovat puhtaita ja kuivia.

myllyn käyttösuositustaulukko

Aineosat	**Suurin määrä**	**Nopeus**	**Toiminta-aika**
Pähkinät	50 g	5	10 sekuntia
Kahvinpavut	50 g	5	30 sekuntia
Kypsentämätön naudanpaisti leikattuna 2,5 cm:n kuutioiksi	100 g	Sykäys	5 sekuntia
Yrtit	10 g	5	5 sekuntia
Vauvanruoka ja hedelmäsoseet	100 g		30 sekuntia
Mausteet: mustapippuri, kardemumman, kuminan, korianterin tai fenkolin siemenet ja kokonaiset kynnet	50 g	5	30-60 sekuntia

hoitaminen ja puhdistaminen

- Kytke laite pois päältä, irrota pistoke pistorasiasta ja laitteen osat toisistaan aina ennen puhdistusta.
- Tyhjennä sekoitusastia ennen kuin kierrät sen irti teräosasta.
- **Älä koskaan upota teräyksikköä veteen.**
- Tehosekoittimen ja myllyn astiat voidaan pestä astianpesukoneessa.

runko-osa

- Pyyhi kostealla pyyhkeellä ja kuivaa sitten.
- Älä koskaan upota moottoriyksikköä veteen.
- Voit säilyttää ylimääräistä johtoa moottoriyksikön ⑩ takana.

teräyksikkö

1 Irrota astia tehosekoittimesta tai myllystä. Irrota teräasetelma nostamalla sitä altapäin.

- **Irrotettaessa teräyksikköä myllyn jalustasta on oltava varovainen.**

2 Irrota ja pese tiivisterengas.

3 Älä koske teräviä teriä. Harjaa ne puhtaaksi kuumassa saippuavedessä ja huuhtele sitten juoksevan vesijohtoveden alla. **Älä upota teräosaa veteen.**

4 Jätä kuivumaan ylösalaisin.

muut osat

Pese käsin ja kuivaa sitten.

huolto ja asiakaspalvelu

- Jos virtajohto vaurioituu, se on turvallisuussyistä vaihdettava. Vaihtotyön saa tehdä KENWOOD tai KENWOODIN valtuuttama huoltoliike.

Jos tarvitset apua

- laitteen käyttämisessä tai
- laitteen huolto- tai korjaustöissä, ota yhteys laitteen ostopaikkaan.

- Kenwood on suunnitellut ja muotoillut Iso-Britanniassa.
- Valmistettu Kiinassa.



TÄRKEITÄ OHJEITA TUOTTEEN HÄVITTÄMISEEN EUROOPAN UNIONIN DIREKTIIVIN 2002/96 MUKAISESTI.

Tuotetta ei saa hävittää yhdessä tavallisten kotitalousjätteiden kanssa sen lopullisen käytöstä poiston yhteydessä.

Vie se paikallisten viranomaisten hyväksymään kierrätyskeskukseen tai anna se jälleenmyyjän hävitettäväksi, mikäli kyseinen palvelu kuuluu jälleenmyyjän toimialaan. Suojelet luontoa ja vältyt virheellisen tai väärän romutuksen aiheuttamilta terveysriskeiltä, mikäli hävität kodinkoneen erillään muista jätteistä. Näin myös kodinkoneen sisältämät kierrätettävät materiaalit voidaan kerätä talteen, jolloin säästät energiaa ja luonnonvaroja.

Tuotteessa on ristillä peitetty roskasäiliön merkki, jonka tarkoituksena on muistuttaa että kodinkoneet on hävitettävä erikseen muista kotitalousjätteistä.

Okumaya başlamadan önce ön kapağı açınız ve açıklayıcı resimlere bakınız

Blenderinizi çorbalar, içkiler, pateler, mayonez, ekmek kırıntıları, bisküvi kırıntıları, kıyılmış fındıklar ve kırılmış buz için kullanın. Değirmeninizi (eğer sağlanmışsa) baharatları, fındıkları, kahve çekirdekleri, baharatlar ve püreleri öğütmek için kullanın.

Kenwood cihazınızı kullanmadan önce

- Bu talimatları dikkatle okuyun ve gelecekteki kullanımlar için saklayın.
- Tüm ambalajları ve etiketleri çıkartın.
- Parçaları yıkayın: bkz. 'bakım ve temizlik'.

güvenlik

- Aygıtın parçalarını takmadan ya da çıkarmadan, aygıtı kullanmaya başlamadan ve aygıtı temizlemeden önce aygıtı çalıştırmayınız ve fişini prizden çekiniz.
  - Aygıt güç biriminin üzerinde olduğu zaman elinizi ve takacağınız diğer parçaları öğütücüden uzak tutunuz.
  - kullanılmadığında;
  - Çocukların ya da engelli kişilerin bu aygıtı kullanmalarına izin vermeyiniz ya da denetim altında kullanmalarına izin veriniz.
- **Bıçak ünitesini, blender haznesi veya değirmen şişesi takılı değilken asla güç ünitesine yerleştirmeyin.**
- Ellerinizi ve mutfak aletlerini hazne içine sokmadan önce her zaman cihazı fişten çekin.
- Bıçak tertibatını tutarken her zaman dikkat edin ve temizlerken bıçakların keskin kenarlarına dokunmaktan kaçının.
- Karıştırıcıyı sadece kapağı kapalıyken çalıştırın
- Hazneyi sadece verilen bıçak tertibatı ile kullanın.
- Aygıtın güç birimini, elektrik kordonunu ve fişini ıslak yerlere değdirmeyiniz.
- Hiç bir zaman hasarlı cihaz kullanmayın. Kontrol ya da tamir ettirin: bkz. 'servis ve müşteri hizmetler'.
- Hasarlı aygıtları hiçbir biçimde kullanmayınız. Onarımcıyı götürüp hemen denetimden geçirtiniz. Bunun için 'bakım' bölümüne bakınız.
- Karıştırılmadan önce sıvılar oda sıcaklığında soğumalıdır.
- Çalışırken cihazın başından ayrılmayın.
- Blender veya değirmeni güç ünitesinden çıkartırken
  - kabı yanlışlıkla kesici parçadan sökmeyin.
  - hazne veya değirmen şişesini bıçak tertibatından yanlışlıkla ayırmayın.
- Karıştırıcıyı boşken çalıştırmayın
- Önerilen hız tablosunda belirtilen maksimum kapasiteden fazlasını asla karıştırmayın.
- Blender ve öğütücünüzün uzun ömürlü olması için, 60 saniyeden daha uzun sürelerle çalıştırmayın.
- Smoothie tarifler – dondurulurken katı hal almış malzemeleri asla karıştırmayın, hazneye koymadan önce kırın.
- Öğütücüyü içinde yiyecek saklama kabı olarak kullanmayınız. Her kullanımdan sonra öğütücünün içini boşaltınız.
- Blenderı her zaman güvenli, kuru zemin üzerinde kullanın.
- Cihazı asla sıcak gazlı veya elektrikli ocağın üstüne veya yakınına veya sıcak bir alete değebileceği yere koymayın.
- Blenderin hatalı kullanımı yaralanmaya yol açabilir.

- Bu cihaz; sorumlu bir kişi tarafından gözetim altında olmayan fiziksel, duyusal veya zihinsel engelli kişiler (çocuklar dahil), cihazın kullanılışı hakkında açıklama almamış kişiler ve bilgi veya deneyimi eksik olan kişiler tarafından kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocuklar cihazla oynamamaları gerektiği konusunda bilgilendirilmelidir.
- Bu cihazı sadece iç mekanlarda kullanım alanının olduğu yerlerde kullanın. Kenwood, cihaz uygunsuz kullanımlara maruz kaldığı ya da bu talimatlara uyulmadığı takdirde hiç bir sorumluluk kabul etmez.
- Maksimum değer en büyük yükü çeken eklentiye bağlıdır. Diğer eklentiler daha az güç çekebilir.

elektrik akımına bağlanması

- Elektrik kaynağınızın cihazın alt tarafında gösterilenle aynı olduğundan emin olun.
- Bu cihaz Elektro Manyetik Uyumluluk ile ilgili EC direktifi 2004/108/EC ve gıda ile temas eden malzemeler hakkçndaki EC yönetmeliği no. 1935/2004 - 27/10/2004 ile uyumludur.

parçalar

öğütücü

① doldurma kapağı
② sürahi kapağı
③ kavanoz
④ blender sızdırmazlık halkası
⑤ blender bıçak ünitesi
⑥ taban
⑦ hız + nabız kontrolü
⑧ program öncesi düğmeler
⑨ güç birimi
⑩ kordon sarma yuvası

değirmen (eğer sağlanmışsa)

⑪ değirmen şişesi
⑫ değirmen sızdırmazlık halkası
⑬ değirmen bıçak ünitesi
⑭ değirmen tabanı
⑮ değirmen kapağı

karıştırıcınızın kullanımı

1 Sızdırmazlık halkasını ④ ▮ işaretli blender bıçak ünitesine ⑤ yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- **Eğer conta zarar gördüyse veya yanlış yerleştirildiyse sızdırma meydana gelir.**

2 Bıçak ünitesini ⑤ tabanın içine ⑥ klipsleyin.
3 Bıçak tertibatını hazne üzerine takın – bıçak tertibatının sıkıca oturduğundan emin olun.
4 Malzemeleri kaba koyun. **Asla 1.6 litreden veya milkshakeler gibi köpüklü içecekler için 1 litreden fazlasını karıştırmayın.**
5 Doldurucu başlığını kapağa takın.
6 Yerine tam oturuncaya kadar bastırarak kapağ-ı takın.
7 Blender'I güç ünitesine takın.
- **Eğer blender yanlış yerleştirilmişse cihaz çalışmayacaktır.**

8 Fişe takın, önceden programlanmış 4 düğme yanar.
9 Şu seçeneklerden birini seçin:
- Önceden programlanmış 4 düğmeden birini seçin (işlem seçim tablosuna bakın). İstenilen program düğmesine basıldığında diğer 3 düğmenin ışıkları söner. Blender ayarlanmış sürenin sonunda otomatik olarak kapanır. Eğer ayarlanmış süreden önce durmak isterseniz, seçili program düğmesine tekrar basın.
- Hız kontrolünü döndürerek 1 (düşük) ila 5 (Yüksek) arasında bir hız seçin. Karıştırmanın sonunda, blender'ı çıkartmadan evvel hız kontrolünü "0" a geri döndürün.
- (P)Darbe – başlat/durdur işleminde motoru yönetir. Puls, bu pozisyonda tutulduğu sürece çalışacaktır. NOT: Program öncesi ışıkları şu koşullar altında yanıp söner
- Güç ünitesi takılı fakat hazne güç ünitesine takılı değil.

- Hazne, hız kontrolü “0”a getirilmeden güç ünitesinden çıkartılmış.
- Güç ünitesi, kontrol “0”a getirilip yeniden bir hız seçilene kadar çalışmayacak.

öğütücü

- Kuru malzemelerin karıştırılması – parçalar halinde kesin, doldurma kapağını çıkarın, sonra makina çalışırken parçaları teker teker içine atın. Ellerinizi açıklık üzerinde tutun. En iyi sonuçlar için düzenli boşaltın.
- Mayonez yaparken, yağ hariç bütün malzemeleri blenderin içine koyun. Doldurma kapağını çıkarın. Sonra, cihaz çalışırken yağı yavaşça kapaktaki delikten ekleyin.
- Yoğun karışımların, örn. pateler ve dipler, kazınması gerekebilir. Eğer karışımın işlenmesi zorsa, daha fazla sıvı ekleyin.

program öncesi ayarlar hız tablosu **Önceden ayarlanmış programlar sırasında hızda değişiklik görüşebilir – bu normaldir**			
program önceden	**kullanım**	**maksimum mik.**	**önceden ayarlı çalışma süresi**
	İçecekler ve kokteyller	1.6 litre	60 saniye
	Köpüklenmiş süt ve milkshakeler	1 litre	
	Smoothie içecekler Taze meyveyi ve sıvı malzemeleri yerleştirin (örn. yoğurt, süt ve meyve suyu). Sonra bu veya donmuş malzemeleri (örn. donmuş meyve suyu, buz veya dondurma)	1 litre sıvı	
	Et suyuna çorbalar	1.6 litre	30 saniye
	Süt ile yapılan çorbalar	1 litre	
	Karıştırılmadan önce sıvılar oda sıcaklığında soğumalıdır. **Not: Program seçilince yavaş başlatma.**		
	Dip soslar, meyve ve sebze püresi (işlem zor geliyorsa sıvı ekleyin).	200g	60 saniye
	Mayonez	1 yumurta 150ml yağ	
	Buz kırmak **Otomatik puls hareketi**	8 küp 150g	30 saniye

değirmeninizin kullanımı (eğer sağlanmışsa)

1 Malzemelerinizi haznenin içine koyun. (Önerilen değirmen kullanım tablosuna bakın).
2 Sızdırmazlık halkasını ⑫ işaretli değirmen bıçak ünitesine yerleştirin – sızdırmazlığın doğru yerleştirildiğinden emin olun.
- **Contanın düzgün yerleştiğinden emin olun.**

3 Sonra bıçak ünitesini ⑬ değirmen tabanının içine ⑭ klipsleyin.
4 Değirmen bıçak tertibatını ters çevirin. Ana üniteyi bıçaklar aşağıya gelecek şekilde şişeye doğru indirin. Kilitlemek için saat yönünde çevirin.
5 Değirmeni güç ünitesine takın.
6 Bir hız seçin veya nabız kontrolünü kullanın. (Önerilen değirmen kullanım tablosuna bakın).
7 Öğütmenin ardından bıçak tertibatını değirmen kapağı ile değiştirebilirsiniz.

İp uçları
- Baharat işlerken optimum performans için bir seferde 50g'dan fazla baharat işlemeyin.
- Bütün baharatlar aromalarını öğütülmüş baharatlara göre daha uzun süre korur bu yüzden her seferinde küçük miktarlar öğütün.
- Maksimum aroma ve baharatların yağlarını bırakmaları için öğütmeden önce kavurun.
- Bitkiler en iyi olarak temiz ve kuruyken doğranır.

tavsiye edilen değirmen kullanım tablosu

Malzemeler	Maksimum Miktar	Hız	Çalışma süresi
Ceviz	50g	5	10 saniye
Kahve Çekirdekleri	50g	5	30 saniye
Pişirilmemiş Biftek – 2½ cm küpler halinde kesilmiş	100g	Puls	5 saniye
Bitkiler	10g	5	5 saniye
Bebek Yemeği & Meyve Püresi	100g		30 saniye
Baharatlar - karabiber tohumu, kakule tohumu, kimyon tohumu, kişniş tohumu, fennel tohumu ve bütün karanfiller	50g	5	30-60 saniye

bakım ve temizlik

- Aygıtı temizlemeye başlamadan önce kapatınız ve fişini prizden çekiniz. Arkasından parçalarını çıkarınız.
- Kabı karıştırma ünitesinden ayırmadan önce boşaltın.
- **Bıçak ünitesini suya sokmayın.**
- Blender haznesi ve değirmen şişesi bulaşık makinesinde yıkanabilir.

güç birimi

- Güç birimini nemli bir bezle siliniz ve arkasından kurulayınız.
- Güç ünitesini suya sokmayın.
- Kablo fazlalığını güç ünitesi arkasında yerde toplayın ⑩.

bıçak tertibatı

1 Blender veya değirmen tabanını haznenin üzerinden sökün. Daha sonra bıçak ünitesini alttan bastırarak sökün.

- **Bıçak haznesini blender veya değirmen tabanından çıkarırken dikkat edilmelidir.**

2 Kilit halkasını ayırıp yıkayın

3 Aygıtın bıçakları çok keskindir. Bu yüzden elinizi bıçaklardan uzak tutunuz. Bıçakları sabunlu sıcak su ile fırçalayınız ve musluk suyunun altında durulayınız. **Bıçak birimini suya batırmayınız.**

4 Ters çevirerek kurumaya bırakın.

diğer parçalar

Elinizle yıkayınız ve arkasından kurulayınız.

servis ve müşteri hizmetleri

- Kablo hasar görürse, güvenlik nedeniyle, KENWOOD ya da yetkili bir KENWOOD tamircisi tarafından değiştirilmelidir.

  Aşağıdakilerle ilgili yardıma ihtiyacınız olursa:
- cihazınızın kullanımı veya
- servis veya tamir
  Cihazınızı satın aldığınız yerle bağlantı kurun.

- Kenwood tarafından İngiltere'de dizayn edilmiş ve geliştirilmiştir.
- Çin'de üretilmiştir.



ÜRÜNÜN AT DİREKTİFİ 2002/96/AT İLE UYUMLU OLARAK DOĞRU ŞEKİLDE BERTARAF EDİLMESİ İÇİN ÖNEMLİ BİLGİ.

Kullanım ömrünün sonunda ürün evsel atıklarla birlikte atılmamalıdır. Ürün yerel yetkililerce belirlenmiş atık toplama merkezine veya bu hizmeti sağlayan bir satıcıya götürülmelidir. Ev aletlerinin ayrı bir şekilde atılması çevre üzerindeki olası negatif etkileri azaltır ve aynı zamanda mümkün olan malzemelerin geri dönüşümünü sağlayarak önemli enerji ve kaynak tasarrufu sağlar. Ev aletlerinin ayrı olarak atılması gerekliliğini hatırlatmak amacıyla üzeri çarpı ile işaretlenmiş çöp kutusu resmi kullanılmıştır.

Před čtením rozložte přední stránku s ilustrací

Mixer je vhodný pro přípravu polévek, nápojů, pomazánek, majonézy, strouhanky, strouhanky ze sušenek, dále pro sekání ořechů a drcení ledu. Použijte mlýnek (pokud je součástí balení vašeho spotřebiče) pro mletí bylinek, ořechů, kávových zrn, koření a přípravu pyré.

před použitím tohoto zařízení Kenwood

- Přečtěte si pečlivě pokyny v této příručce a uschovejte ji pro budoucí použití.
- Odstraňte veškerý obalový materiál a nálepky.
- Mytí dílů: viz kapitola „údržba a čištění“

bezpečnost

- Přístroj vypínejte a odpojujte od zásuvky:
  - před montáží nebo demontáží dílů
  - Když přístroj nepoužíváte;
  - před čištěním
- **Nenasazujte nožovou jednotku na pohonnou hřídel bez osazení mixovací nádoby nebo nádoby na mletí.**
- Přístroj vypněte vždy, když do nádoby zasahujete rukama nebo kuchyňského náčiním.
- Dávejte pozor, když manipulujete s nožovým nástavcem a když nástroje čistíte, nedotýkejte se jejich ostří.
- Pracujte s mixérem jedině, je-li víko na svém místě.
- Nádobu používejte jen s dodaným nožovým nástavcem.
- Nedovolte, aby pohonná jednotka, napájecí kabel nebo konektor zvlhly.
- Poškozený přístroj nikdy nepoužívejte. Nechejte ho zkontrolovat nebo opravit – viz kapitola „servisní a zákaznické služby“
- Nikdy nepoužívejte neschválená přídavná zařízení.
- Tekutiny by před mixováním měly být zchlazeny na pokojovou teplotu.
- Přístroj v chodu nenechávejte nikdy bez dozoru.
- Při odstraňování mixéru nebo mlýnku z pohonné jednotky:
  - počkejte, dokud se nože zcela nezastaví
  - dbejte, abyste náhodou neodšroubovali nádobu na sekání nebo mletí od nožového nástavce.
- Mixér se nesmí nikdy spouštět prázdný.
- Nikdy nemixujte větší množství ingredienci, než je uvedeno v tabulce doporučených rychlostí.
- Pro zachování dlouhé životnosti vašeho mixeru a mlýnku doporučujeme, abyste je nepoužívali déle než 60 sekund v kuse.
- Příprava ovocných mléčných koktailů – nikdy nemixujte zmražené ingredience, které vytvořily pevnou hmotu, musíte je před přidáním do nádoby rozbít na kousky.
- Nepoužívejte mixér jako skladovací nádobu. Před použitím a po něm musí být prázdný.
- Mixér používejte na bezpečném, rovném a suchém povrchu.
- Přístroj nikdy nepokládejte na nebo blízko plynového nebo elektrického hořáku nebo na místo, kde by se mohl dotýkat nějakého horkého spotřebiče.
- Při nesprávném používání mixéru může dojít ke zranění.
- Toto příslušenství by neměly používat osoby (včetně dětí) trpící fyzickými, smyslovými či psychickými poruchami ani osoby bez náležitých znalostí a zkušeností. Pokud jej chtějí používat, musí být pod dozorem osoby odpovědné za jejich bezpečnost nebo je tato osoba musí poučit o bezpečném používání příslušenství.

- Dohlédněte, aby si děti s přístrojem nehrály.
- Toto zařízení je určeno pouze pro domácí použití. Společnost Kenwood vylučuje veškerou odpovědnost v případě, že zařízení bylo nesprávně používáno nebo pokud nebyly dodrženy tyto pokyny.
- Udávaná hodnota maximálního výkonu je údaj získaný při použití příslušenství, které odebírá nejvíce energie. Ostatní příslušenství mohou odebírat energie méně.

Před připojením

- Ujistěte se, že jmenovité hodnoty napájecí sítě odpovídají údajům vyznačeným na spodní části přístroje.
- Tento spotřebič splňuje směrnici EC 2004/108/EC o elektromagnetické kompatibilitě a směrnici EC č. 1935/2004 ze dne 27/10/2004 o materiálech určených pro kontakt s potravinami.

popis konvice

Mixér

① víčko plnicího hrdla
② víko
③ mixovací nádoba
④ těsnicí kroužek mixéru
⑤ nože mixéru
⑥ základna
⑦ regulátor rychlosti a pulzní tlačítko
⑧ tlaäítka pťedvoleb
⑨ napájecí jednotka
⑩ kabelový prostor

mlýnek (je-li dodán)

⑪ nádoba mlýnku
⑫ těsnicí kroužek mlýnku
⑬ nože mlýnku
⑭ spodní díl mlýnku
⑮ víko nádoby na mletí

oužití mixéru

1 Osaďte těsnící kroužek ④ na nožovou jednotku mixeru ⑤ označenou symbolem a ujistěte s, že těsnění správně zapadá do rysek.
- **Když je těsnění poškozené nebo špatně nasazené, bude obsah unikat ven.**

2 Upněte nožovou jednotku ⑤ do základny ⑥.
3 Našroubujte sestavenou nožovou jednotku na mixovací nádobu a ujistěte se, že je nožová jednotka řádně utažena.
4 Do nádoby vložte obsah, který chcete mixovat. **Nemixujte objem větší než 1,6 litru či 1 litr v případě pěnivých tekutin, např. mléčného koktejlu.**
5 Osaďte uzávěr plnícího otvoru na víčko.
6 Zatlačte víko dolů pokuď není zajištené.
7 Osaďte mixer na pohonnou jednotku.
- **Přístroj nebude fungovat, pokud je mixér špatně nasazený.**

8 Zapojte do sítě, rozsvítí se 4 tlačítka přednastavených funkcí/programů.
9 Zvolte jednu z následujících možností:
- Zvolte jednu ze 4 přednastavených funkcí (viz tabulka výběru funkcí). Po stisknutí vybraného tlačítka ostatní 3 tlačítka zhasnou. Mixer se automaticky vypne po skončení nastavené doby. Pokud chcete mixer zastavit před uplynutím zvolené doby, stiskněte zvolené tlačítko ještě jednou.
- Zvolte rychlost od 1 (minimální) do 5 (maximální) pomocí otočného regulátoru. Po skončení mixování otočte regulátorem do polohy „0“ a teprve poté mixer vyjměte.

- (P) impulsní tlačítko – spustí motor v režimu střídavého běhu a zastavení. Impulsní režim potrvá tak dlouho, dokud držíte tlačítka stisknuté.
  POZNÁMKA: tlačítka přednastavených funkcí budou blikat v následujících případech
- Pohonná jednotka je zapojena do sítě, ale mixovací nádoba není osazena.
- Odebrali jste mixovací nádobu z pohonné jednotky, ale regulátor není nastaven do polohy vypnuto „0".
- Pohonná jednotka se nespustí, dokud není regulátor otočen do polohy „0" a poté znovu zvolena rychlost.

poznámky

- Smíchání suchých ingrediencí: nakrájejte je na kousky, sundejte víčko plnicího hrdla a při spuštěném stroji vhazujte kousky jeden po druhém dovnitř. Nestrkejte dovnitř ruce. Lepších výsledků dosáhnete, když budete nádobu pravidelně vyprazdňovat.
- Při přípravě majonézy vložte do přístroje všechny ingredience kromě oleje. Sundejte víčko plnicího hrdla. Potom při zapnutém přístroji přidávejte olej pomalu přes otvor ve víku.
- Husté směsi jako jsou paštiky a pomazánky je někdy nutné seškrábat směs ze stěn nádoby. Je-li mixování obtížné, přidejte víc tekutiny.

tabulka nastavení přednastavených funkcí
V průběhu přednastaveného programu se změna rychlosti nemusí projevit – to je však normální jev

nastavení předvoleb	**použití**	**max množství**	**Přednastavená doba provozu**
	Nápoje a koktejly	1,6 litru	60 sekund
	Pěnivé mléko a mléčné koktejly	1 litr	
	Zmrzlinové nápoje Nejprve do nádoby přidejte čerstvé ovoce a tekutiny (např. jogurt, mléko a ovocné šťávy). Poté přidejte led či mražené přísady (např. mražené ovoce, mraženou šťávu či zmrzlinu)	1 litr tekutin	
	Polévky z vývarů	1,6 litru	30 sekund
	Polévky s použitím mléka	1 litr	
	Tekutiny by před mixováním měly být zchlazeny na pokojovou teplotu. **Poznámka: program začíná pomalu.**		
	Omáčky, ovocné a zeleninové pyré (pokud směs nejde zpracovat, přidejte tekutinu)	200g	60 sekund
	Majonéza	1 vejce 150 ml oleje	
	Drcení ledu **Automatický pulsní režim**	8 kostek 150g	30 sekund

použití mlýnku (pokud je součástí příslušenství)

1 Vložte obsah do nádoby. (Viz tabulka doporučení pro mlýnek).
2 Nasaďte těsnící kroužek ⑫ na nožovou jednotku mlýnku a ujistěte se, že těsnění je řádně v drážkách.
- **Zajistěte, aby bylo těsnění řádně nasazeno.**

3 Poté zacvakněte nožovou jednotku ⑬ na základnu mlýnku ⑭.
4 Obraťte takto sestavenou jednotku vzhůru nohama. Vložte do nádoby na mletí, břity směřují směrem dolů. Zajistěte otočením ve směru hodinových ručiček.
5 Osaďte mlýnek na pohonnou jednotku.
6 Zvolte rychlost nebo použijte impulsní tlačítko. ((Viz tabulka doporučení pro mlýnek).
7 Po dokončení mletí můžete na nádobu opět nasadit víčko po vyjmutí nožové jednotky.

tipy
- Pro optimální rozemletí koření doporučujeme nezpracovávat více než 50g koření v jedné dávce.
- Koření vcelku si uchovávají aroma mnohem déle než v rozemletém stavu, proto je nejvhodnější rozemlít malé množství podle potřeby a uchovat tak chuť koření.
- Pro uvolnění maximálního arómatu a esenciálních olejů je nejvhodnější koření vcelku před mletím osmažit.
- Bylinky se nejlépe sekají, pokud jsou čisté a suché.

tabulka doporučení pro mlýnek

Přísady	Maximální množství	Rychlost	Doba provozu
Ořechy	50g	5	10 sekund
Kávová zrna	50g	5	30 sekund
Syrový hovězí steak – rozkrájený do kostek 2,5cm	100g	Impulz	5 sekund
Bylinky	10g	5	5 sekund
Dětská strava a ovocné pyré	100g		30 sekund
Koření – černý pepř, seménka kardamonu, koriandru, fenelu a celého hřebíčku	50g	5	30-60 sekund

údržba a čištění

- Před čištěním přístroj vždy vypněte, odpojte jej od elektrické zásuvky a demontujte.
- Před odšroubováním od jednotky s noži vyprázdněte nádobu.
- **Nožový nástavec neponořujte do vody.**
- Jak mixovací nádobu, tak i nádobu na mletí lze umýt v myčce.

pohonná jednotka

- Jednotku otřete mycím hadříkem a potom usušte.
- Pohonnou jednotku nikdy neponořujte do vody.
- Nadbytečnou délku kabelu uložte do úložného prostoru na zadní straně pohonné jednotky ⑩.

nožový nástavec

1 Odšroubujte mixer nebo základnu mlýnku z mixovací nádoby. Poté vyjměte nožovou jednotku zatlačením zespoda.

- **Při sundávání nožové jednotky z podstavce mixéru nebo mlýnku postupujte opatrně.**

2 Sejměte a umyjte těsnicí kroužek.

3 Nedotýkejte se ostrých nožů – omyjte je kartáčkem namočeným v horké mýdlové vodě a potom je dobře opláchněte pod tekoucí vodou. **Neponořujte je do vody.**

4 Nechejte uschnout v poloze dnem vzhůru.

Ostatní díly

Omyjte je rukou a osušte.

servis a údržba

- Je-li napájecí kabel poškozen, musí jej z bezpečnostních důvodů vyměnit KENWOOD nebo autorizovaný servisní technik KENWOOD.

Pokud potřebujete pomoc:

- s obsluhou a údržbou příslušenství nebo
- servisem či opravou,

obraťte se na prodejnu, v níž jste přístroj zakoupili.

- Zkonstruováno a vyvinuto společností Kenwood ve Velké Británii.
- Vyrobeno v Číně.



INFORMACE PRO SPRÁVNÉM SEŠROTOVÁNÍ VÝROBKU VE SMYSLU EVROPSKÉ SMĚRNICE 2002/96

Po ukončení doby své životnosti nesmí být výrobek odklizen společně s domácím odpadem. Je třeba zabezpečit jeho odevzdání na specializovaná místa sběru tříděného odpadu, zřizovaná městskou správou anebo prodejcem, který zabezpečuje tuto službu. Oddělené sešrotování elektrospotřebičů je zárukou prevence negativních vlivů na životní prostředí a na zdraví, které způsobuje nevhodné nakládání, umožňuje recyklaci jednotlivých materiálů, a tím i významnou úsporu energií a surovin. Pro účely zdůraznění povinnosti tříděného sběru odpadu elektrospotřebičů je na výrobku zaškrtnutý příslušný symbol pro sběr tříděného odpadu.

Az használati utasítás ábrái az elsö oldalon láthatók - olvasás közben hajtsa ki ezt az oldalt

Használja a mixerét levesekhez, italokhoz, pástétomokhoz, majonézhez, morzsakészítéshez, biszkvithez, diódarálásra és jég aprítására. A darálóját (ha tartozik hozzá) használja füvek, dió, kávé, fűszerek darálására és pürésítésre.

a Kenwood-készülék használata előtt

- Alaposan olvassa át ezeket az utasításokat és őrizze meg későbbi felhasználásra!
- Távolítson el minden csomagolóanyagot és címkét!
- Mosogassa el a készülék alkatrészeit: lásd a ’karbantartás és tisztítás’ részt.

biztonság

- Mindig kapcsolja ki a motort, és a hálózati vezetéket is húzza ki a konnektorból:
  - az alkatrészek szét- és összeszerelése előtt,
  - használat után;
  - tisztítás előtt.
- **Soha ne tegye a késes egységet a tápegységbe úgy, hogy nem teszi a helyére a mixer tartóedényét vagy a daráló tartóját.**
- Mindig húzza ki a hálózati csatlakozót, mielőtt akár kézzel, akár konyhai eszközökkel a keverőpohárba nyúlna.
- Mindig óvatosan bánjon a forgókés-egységgel, és tisztítás közben ne nyúljon a pengék éléhez.
- Mielőtt bekapcsolja a készüléket, mindig helyezze fel a turmixoló edény fedelét.
- Kizárólag a forgókés-egységkhez készült keverőpoharat használja.
- Ügyeljen arra, hogy a géptestet, a hálózati vezetéket és a dugót soha ne érje nedvesség.
- Ne használjon meghibásodott készüléket. Ellenőriztesse és szükség esetén javítassa meg: lásd a ’szerviz és vevőszolgálat’ részt.
- A turmixgépet csak eredeti, gyári alkatrészekkel szabad használni.
- Turmixolás előtt hagyja a folyadékokat szobahőmérsékletűre hűlni.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Amikor a turmixolót vagy a darálót lecsavarja a meghajtó egységről:
  - mindig várja meg, amíg a forgókés/daráló kés teljesen leáll;
  - ügyeljen arra, nehogy véletlenül letekerje a keverőpoharat vagy a daráló edényét a forgókés-egységről.
- Soha ne járassa a turmixgépet üresen.
- Turmixoláskor ne lépje túl az ajánlott turmixolási sebességeket tartalmazó táblázatban szereplő maximális kapacitást.
- A mixere és a darálója hosszú élettartamának biztosítása céljából ne működtesse 60 másodpercnél hosszabb ideig.
- Smoothie receptek – ne turmixoljon összefagyott élelmiszereket, törje darabokra, mielőtt a keverőpohárba tenné őket.
- A turmixoló edényt soha ne használja étel tárolására. Az összetevőket csak közvetlenül a feldolgozás előtt tegye az edénybe, az elkészült ételt pedig azonnal öntse át másik edénybe.
- A turmixgépet mindig biztonságos körülmények között, száraz, sík felületen működtesse.
- Ne tegye a készüléket meleg gáz- vagy elektromos tűzhelyre, illetve annak közelébe, valamint tartsa távol forró készülékektől.
- A mixer helytelen használata balesetet okozhat.

- A készüléket nem üzemeltethetik olyan személyek (a gyermekeket is beleértve), akik mozgásukban, érzékszerveik tekintetében vagy mentális téren korlátozottak, illetve amennyiben nem rendelkeznek kellő hozzáértéssel vagy tapasztalattal, kivéve ha egy, a biztonságukért felelősséget vállaló személy a készülék használatát felügyeli, vagy arra vonatkozóan utasításokkal látta el őket.
- A gyermekekre figyelni kell, nehogy a készülékkel játsszanak.
- A készüléket csak a rendeltetésének megfelelő háztartási célra használja! A Kenwood nem vállal felelősséget, ha a készüléket nem rendeltetésszerűen használták, illetve ha ezeket az utasításokat nem tartják be.
- A maximális sebesség a legnagyobb terheléssel működő toldaton múlik. A többi toldat esetleg kisebb teljesítményű.

csatlakoztatás

- Ellenőrizze, hogy a háztartásában lévő hálózati feszültség paraméterei megegyeznek a készülék alján feltüntetettekkel.
- Ez a készülék megfelel a 2004/108/EK számú, az elektromágneses zavarvédelemről szóló EK Irányelvnek és a 2004.10.24-ei 1935/2004 számú, élelmiszerekkel érintkezésre szánt anyagokkal kapcsolatos EK jogszabálynak.

részei

turmixgép

① a töltőnyílás kupakja
② fedél
③ keverőpohár
④ turmixgép tömítőgyűrű
⑤ turmixgép forgókés egység
⑥ forgókés alapja
⑦ sebesség- + impulzusszabályozó
⑧ programgombok
⑨ meghajtó egység
⑩ vezetéktároló

daráló (ha tartozék)

⑪ darálóedény
⑫ daráló tömítőgyűrű
⑬ daráló forgókés egység
⑭ daráló talprész
⑮ daráló fedél

a turmixgép használata

1 Tegye rá a tömítőgyűrűt ④ a mixer késes egységére ⑤, jele, ez biztosítja, hogy a tömítés pontosan a hornyolt részben van.
- **Szivárgáshoz vezethet, ha a tömítés megsérül vagy nem megfelelően illeszkedik.**

2 Erősítse rá a forgókést ⑤ az aljzatra ⑥.
3 Csavarja be a késes szerelvényt a tartóedénybe – ügyelve rá, hogy a késes szerelvény szorosan a helyén legyen.
4 Tegye az alkotóelemeket a tartóedénybe. **Soha ne keverjen össze 1,6 liternél nagyobb mennyiséget, vagy 1 liternél többet habos folyadékokból, például tejturmixokból.**
5 Tegye fel a töltősapkát a fedélre.
6 Lefelé nyomva rögzítse a fedelet a készülékre.
7 Tegye a mixert a tápegységre.
- **A motor nem indul el, ha a készülék turmixoló része nem illeszkedik megfelelően a meghajtó egységhez.**

8 Dugaszolja be és a 4 előreprogramozott gomb világít.

9 Válassza ki az egyik opciót:
- Válassza ki az egyiket a 4 előre programozott gomb közül (ld. a funkció választó ábrát). Ha a szükséges program gomb le van nyomva, a másik 3 gombon lévő lámpák elalszanak. A mixer automatikusan kikapcsol az előre beállított idő végén. Ha le akarja állítani az előre beállított idő előtt, nyomja le újra a kiválasztott program gombot.
- Válasszon az 1 (alacsony) – 5 (magas) sebességskálán a sebességszabályozó elforgatásával. A keverés végén állítsa vissza a sebességszabályozót “0”-ra a mixer leszerelése előtt.
- (P) Pulse – a motort működteti start/stop eljárással. A pulse mód addig működik, amíg lenyomva tartja.
  MEGJEGYZÉS: Az előre programozott lámpák villognak az alábbi körülmények között
- A tápegység be van dugaszolva, de a tartóedény nincs bekötve a tápegységbe.
- A tartóedényt kivette a tápegységből anélkül, hogy a sebességszabályozót “0”-ra állította volna.
- A tápegység nem működik, amíg a sebességszabályozó nincs visszaállítva “0”-ra, és nincs ismét kiválasztva sebesség.

turmixgép
- Száraz összetevők turmixolásakor – darabolja fel a hozzávalókat, vegye le a betöltőnyílás fedelét, majd tegye a darabokat egyenként a működő készülékbe. A kezét tartsa a nyílás felett. A hatékony turmixoláshoz ürítse rendszeresen a poharat.
- Majonéz készítésekor az olaj kivételével tegye az összes hozzávalót a turmixgépbe. Vegye le a betöltőnyílás fedelét. Ezután a fedél nyílásán keresztül lassan öntse az olajat a működő készülék keverőpoharába.
- Sűrű keverékek, például pástétomok és öntetek esetén előfordulhat, hogy el kell távolítania az edény oldalára tapadt masszát. Amennyiben nehéz turmixolni a keveréket, adjon hozzá folyadékot.

előre programozott beállítási sebesség ábra Az előre programozott beállítások működése során a sebesség változása figyelhető meg – ez normális			
program beállítás	**használat**	**maximális mennyiség**	**előre beállítás működési idő**
	Italok és koktélok	1,6 liter	60 másodperc
	Habzó tej és tejturmix	1 liter	
	Turmixitalok Először helyezze a friss gyümölcsöt és a folyékony hozzávalókat (pl. joghurtot, tejet és gyümölcsleveket) A készülékbe. Ezután adja hozzá a jeget és a fagyasztott hozzávalókat (pl. fagyasztott gyümölcsöket, jégkrémet).	1 liter folyadék	
	Húsléből készült levesek	1,6 liter	30 másodperc
	Tejes levesek	1 liter	
	Turmixolás előtt hagyja a folyadékokat szobahőmérsékletűre hűlni. Megjegyzés: Lassan indul a program kiválasztásakor.		
	Mártások, gyümölcs- és zöldségpürék (adjon hozzá folyadékot, ha nehezen megy a pépesítés).	200 g	60 másodperc
	Majonéz	1 tojás 150 ml étolaj	
	Jégkása készítése **Automatický pulsní režim**	8 jégkocka 150g	30 másodperc

a daráló használata

(amennyiben a tartozékok közt szerepel)

1 Tegye az alkotóelemeket a tartóba. (Ld. A darálóhoz ajánlott táblázatot).

2 Tegye a tömítőgyűrűt ⑫ a daráló jelű késes egységébe, ügyelve rá, hogy a tömítés pontosan a hornyolt területen legyen.

- **Győződjön meg arról, hogy a tömítés megfelelően illeszkedik.**

3 Majd rögzítse a ⑬ késes egységet a daráló ⑭ aljában.

4 Fordítsa fejjel lefelé a daráló késes egységét. Engedje le a tartóra, a késekkel lefelé. Fordítsa el az óramutató járásával megegyező irányban, hogy lezárja.

5 Tegye a darálót a tápegységre.

6 Válassza ki a sebességet, vagy használja a pulse szabályozót. (Ld. A darálóhoz ajánlott táblázatot).

7 Darálás után visszateheti a késes szerelvényt a daráló fedelével együtt.

ötletek

- Az optimális teljesítmény érdekében a fűszerek feldolgozásakor ajánljuk, hogy a darálóban egyszerre 50 g-nál nagyobb mennyiség ne legyen.
- Az egészben hagyott fűszer az ízét sokkal tovább megőrzi, mint az őrölt, ezért az íz megtartása céljából jobb egyszerre csak kis mennyiséget frissen darálni.
- A maximális ízhatás és az illóolajok érvényesülés érdekében az egész fűszereket jobb megpirítani őrlés előtt.
- A füvek leginkább tiszta és száraz állapotban apríthatók a legjobban.

a darálóhoz ajánlott használati táblázat

Alkotóelemek	**Max. menny.**	**Sebesség**	**Üzemidő**
Dió	50g	5	10 másodperc
Kávéban	50g	5	30 másodperc
Nyers marhahús Szeletelve - 2½ cm kockára vágva	100g	Pulse	5 másodperc
Füvek	10g	5	5 másodperc
Bébiétel és gyümölcspüré	100g		30 másodperc
Fűszer – feketebors, kardamom mag, köménymag, koriander mag, ánizsmag és egész szegfűszeg	50g	5	30-60 másodperc

karbantartás és tisztítás

- Tisztítás előtt kapcsolja ki a motort, a hálózati vezetéket húzza ki a konnektorból, és szedje szét a készüléket.
- Mindig ürítse ki a turmixoló edényt mielőtt lecsavarja a forgókésről – ellenkező esetben az étel kifolyik az edényből.
- **Ne merítse vízbe a forgókés-egységet.**
- A mixer tartóedénye és a daráló tartója mosogatógépben mosogatható.

géptest

- Először nedves, majd száraz ruhával törölje át.
- Ne merítse vízbe a meghajtóegységet.
- A felesleges vezetéket tárolja a meghajtó egység hátoldalán kiképzett tárolóban ⑩.

forgókés-egység

1 Csavarja ki a mixer vagy a daráló alját a tartóedényből. Majd vegye ki a késes egységet alulról történő nyomással.

- **A késeket óvatosan vegye le a turmixgép vagy a daráló meghajtóegységéről.**

2 A tömítő gyűrűt vegye le, és mossa el.

3 A késeket meleg, mosogatószeres vízbe mártott mosogatókefével tisztítsa meg, majd folyó víz alatt öblítse le. Soha ne érjen kézzel az éles vágókésekhez. **A forgókés aljzatát soha ne merítse vízbe.**

4 Fejjel lefelé fordítva hagyja megszáradni.

a többi alkatrész

Kézzel mosogassa el, majd alaposan szárítsa meg.

szerviz és vevőszolgálat

- Ha a hálózati vezeték sérült, azt biztonsági okokból ki kell cseréltetni a KENWOOD vagy egy, a KENWOOD által jóváhagyott szerviz szakemberével.

  Ha segítségre van szüksége:
- a készülék használatával vagy
- a karbantartással és a javítással kapcsolatban,
  lépjen kapcsolatba azzal az elárusítóhellyel, ahol a készüléket vásárolta.

- Tervezte és kifejlesztette a Kenwood az Egyesült Királyságban.
- Készült Kínában.



A TERMÉK MEGFELELŐ MÓDON TÖRTÉNŐ HULLADÉKKEZELÉSÉRE VONATKOZÓ FONTOS TUDNIVALÓK A 2002/96/EC IRÁNYELV ÉRTELMÉBEN

A hasznos élettartamának végére érkezett készüléket nem szabad a lakossági hulladékkal együtt kezelni.
A leselejtezett termék az önkormányzatok által kijelölt szelektív hulladékgyűjtőkben (hulladékgyűjtő udvar) vagy az elhasználódott készülékek visszavételét vęgoző kereskedőknél adható le.
Az elektromos háztartási készülékek szelektiv gyűjtése és kezelése lehetővé teszi a nem megfelelően végzett hulladékkezelésből adódó, a kömyezetet és az egészséget veszélyeztető negatív hatások megelőzését és a készülék alkotórészeinek újrahaszonsítását, melynek révén jelentős energia-és erőforrás-megtakarítás érhető el.
Az elektromos háztartási készülékek szelektív gyűjtésére és kezelésére vonatkozó kötelezettséget a terméken feltüntetett áthúzott szemétgyűjtő edény (kerekes kuka) jelzés mutatja.

Przed czytaniem prosimy rozłożyć pierwszą stronę, zawierającą ilustracje

Blendera można używać do przygotowywania zup, napojów, pasztetów, majonezu, bułki tartej, kruszenia ciastek, a także siekania orzechów i kruszenia lodu. Młynka (jeśli został załączony w zestawie) można używać do mielenia ziół, przypraw korzennych, orzechów, kawy oraz do przygotowywania przecierów.

przed użyciem urządzenia Kenwood

- Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i zachowaj je na wypadek potrzeby skorzystania z nich przyszłości.
- Wyjmij wszystkie materiały pakunkowe oraz wszelkie etykiety.
- Mycie części: patrz ‘obsługa i czyszczenie’

bezpieczeństwa

- Wyłącz i wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego:
  - przed zakładaniem lub zdejmowaniem narzędzi
  - gdy nie jest w użytku
  - przed czyszczeniem
- **Nie zakładać zespołu ostrzy na podstawie zasilającej, jeżeli nie został na nią założony dzbanek lub słoik młynka.**
- Zawsze wyłączaj urządzenie z sieci przed wkładaniem twoich rąk albo narzędzi do pojemnika.
- Zawsze uważaj przy dotykaniu zestawu nożyków oraz unikaj dotykania ostrza tnącego podczas czyszczenia.
- Mikser należy uruchamiać tylko z założonym wieczkiem.
- Używaj tylko pojemnika zaopatrzonego w zestaw nożyków.
- Nigdy nie dopuszczaj do zamoczenia korpusu z silnikiem, sznura ani wtyczki.
- Nigdy nie używaj uszkodzonego urządzenia. Oddaj do sprawdzenia lub naprawy: patrz ‘serwis i obsługa klientów’.
- Nigdy nie używaj narzędzi nie zatwierdzonych przez Kenwooda.
- Przed miksowaniem trzeba dać ostygnąć płynom do temperatury pokojowej.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez opieki podczas pracy.
- Przy zdejmowaniu rozdrabniarki lub młynka z jednostki napędowej:
  - poczekaj, aż ostrza zatrzymają się całkowicie,
  - nie odkręcaj pojemnika lub dzbanka młynka od zestawu nożyków.
- Nigdy nie uruchamiać pustego miksera.
- Nigdy nie miksuj więcej niż pozwala maksymalna pojemność dla danego zakresu prędkości.
- Długi okres użytkowania blendera i młynka można osiągnąć nie używając urządzeń przez okres dłuższy niż 60 sekund ciągłej pracy.
- Rada życzliwego - nigdy nie mieszaj zamrożonych składników, które stworzyły jednolitą masę podczas zamarzania, rozkrusz tę masę przez włożeniem do pojemnika.
- Nie używaj dzbanka jako słoika do przechowywania produktów. Niech będzie pusty przed użyciem i opróżniony po użyciu.
- Zawsze używa miksera na bezpiecznej, suchej powierzchni.
- Nigdy nie rozmieszczaj tego urządzenia obok palącego się gazu albo elektrycznego palnika lub w miejscu, gdzie mogło by dotknąć ogrzewanego urządzenia.
- Stosowanie blendera w sposób niezgodny z przeznaczeniem może grozić wypadkiem.

- Niniejsze urządzenie nie powinno być używane przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, umysłowych lub o zaburzonych zmysłach, jak również przez osoby niedoświadczone i nie znające się na urządzeniu, dopóki nie zostaną one przeszkolone na temat zasad eksploatacji tego urządzenia lub nie będą nadzorowane przez osobę odpowiadającą za ich bezpieczeństwo.
- Należy sprawować kontrolę nad dziećmi, żeby nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. Firma Kenwood nie ponosi żadnej odpowiedzialności w przypadku niewłaściwego korzystania z urządzenia lub nieprzestrzegania niniejszych instrukcji.
- Maksymalna moc urządzenia odnosi się do nasadki pracującej pod największym obciążeniem. Pobór mocy innych nasadek może być mniejszy.

przed włożeniem wtyczki do gniazdka

- Upewnij się, że zasilanie elektryczne odpowiada zaznaczonemu na spodzie urządzenia.
- Niniejsze urządzenie jest zgodne z dyrektywą 2004/108/WE dotyczącą kompatybilności elektromagnetycznej oraz z rozporządzeniem WE nr 1935/2004 z dnia 24 października 2004 r. dotyczącym materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

oznaczenia

mikser

① zatyczka wlewu/wsypu
② wieczko
③ dzbanek
④ pierścień uszczelniający blendera
⑤ zestaw łopatkowy blendera
⑥ podstawa
⑦ przełącznik prędkości + pulsacji
⑧ przyciski programów wstępnych
⑨ podstawa z silnikiem
⑩ miejsce na sznur

młynek (jeżeli jest w zestawie)

⑪ pojemnik młynka
⑫ pierścień uszczelniający młynka
⑬ zestaw łopatkowy młynka
⑭ podstawa młynka
⑮ pokrywka młynka

obsługa miksera

1 Założyć pierścień uszczelniający ④ na zespół ostrzy blendera ⑤ (oznaczony symbolem), zwracając uwagę na to, by pierścień był poprawnie włożony w rowki.
- **Blender przecieka w wypadku, gdy uszczelka jest uszkodzona albo jest niedopasowana.**

2 Ustawić zespół nożowy ⑤ do podstawy ⑥.
3 Przykręcić złożony zespół ostrzy do dzbanka, mocno dokręcając.
4 Włożyć składniki do dzbanka. **Nie miksować więcej niż 1,6 l płynów, a w przypadku składników pieniących się (np. koktajle mleczne) nie więcej niż 1 l.**
5 W otworze pokrywki umieścić zakrywkę wlewu.
6 Umieść porywkę, mocno dociskając, aż się domknie
7 Blender umieścić na podstawie zasilającej.
- **Urządzenie nie będzie pracowało, gdy mikser jest źle dopasowany.**

8 Włożyć wtyczkę do gniazda sieciowego – cztery przyciski funkcyjne zaświecą się.

9 Wybrać jedną z następujących opcji:

- Wcisnąć jeden z czterech fabrycznie zaprogramowanych przycisków funkcyjnych (zob. tabela doboru funkcji). Po wciśnięciu jednego z przycisków podświetlenie pozostałych zgaśnie. Blender wyłączy się automatycznie po upłynięciu zaprogramowanego czasu. Aby wyłączyć urządzenie przed upłynięciem zaprogramowanego czasu, ponownie nacisnąć przycisk wybranej uprzednio funkcji.
- Wybrać prędkość od 1 (obroty niskie) do 5 (obroty wysokie), przekręcając regulator prędkości. Po zakończeniu miksowania, a przed zdjęciem blendera z podstawy zasilającej przesunąć regulator prędkości z powrotem do pozycji „0".
- (P) –tryb pracy przerywanej. W tym trybie urządzenie pracuje tak długo, jak długo wciśnięty jest przycisk. UWAGA: Przyciski funkcyjne będą migać, gdy:
- Podstawa zasilająca zostanie podłączona do sieci, ale nie będzie na niej zamontowany dzbanek.
- Dzbanek zostanie zdjęty z podstawy, ale regulator prędkości nie zostanie przesunięty do pozycji „0".
- Podstawa zasilająca nie włączy się dopóki regulator prędkości nie zostanie przesunięty do pozycji „0", a następnie nie wybrana ponownie jedna z prędkości.

wskazówki

- Dla mieszania suchych składników trzeba pociąć na kawałki, przesunąć nakrycie wypełniacza, dalej po uruchomieniu mechanizmu dodawać kawałki jeden po drugim. Uważaj na ręce! Dla osiągnięcia lepszych wyników opróżniaj pojemnik regularnie.
- Podczas przygotowywania majonezu dodaj wszystkie składniki oprócz oleju do blendera. Usuń nakrycie wypełniacza. Dalej, gdy urządzenie już pracuje, dodawaj powoli olej przez otwór w pokrywce.
- Podczas przygotowywania tłustych mieszanek, na przykład pasztetów, dipów, może być potrzebne oczyszczenie pojemnika. Jeśli mieszankę trudno jest miksować, dodaj więcej płynu.

tabela zaprogramowanych prędkości Podczas pracy blendera na jednej z zaprogramowanych funkcji można zauważyć zmianę prędkości – jest to normalne.			
ustawienia programów wstępnych	**sposób stosowania**	**ilość maks**	**zaprogramowany czas pracy**
	Napoje i koktajle	1,6 litra	60 sekund
	Spienianie mleka i koktajle mleczne	1 litr	
	Napoje “Smoothie” Najpierw umieść w misie świeże owoce i składniki w płynie (jogurt, mleko oraz soki owocowe). Następnie dodaj lód i składniki zamrożone (zamrożone owoce, lód albo lody)	1 litr płynów	
	Zupy na wywarze	1,6 litra	30 sekund
	Zupy na bazie mleka	1 litr	
	Przed miksowaniem trzeba dać ostygnąć płynom do temperatury pokojowej. Uwaga: Wolny start po wybraniu programu.		
	Dipy, owoce i przeciery jarzynowe (dodaj ciecz w wypadku trudności mieszania).	200 g	60 sekund
	Majonez	1 jajo 150 ml oleju	
	Kruszenie lodu **Automatyczna funkcja pulsacji**	8 jégkocka 150 g	30 sekund

eksploatacja młynka

(jeśli jest w zestawie)

1 Składniki umieścić w słoiku młynka. (zob. tabela zalecanego sposobu użycia).

2 Założyć pierścień uszczelniający ⑫ na zespół ostrzy młynka (oznaczony symbolem), zwracając uwagę na to, by pierścień był poprawnie włożony w rowki.

- **Upewnij się, że uszczelka jest dopasowana prawidłowo. Nie próbuj mocować zestawu łopatkowego blendera do młynka.**

3 Włożyć zespół ostrzy ⑬ do podstawy młynka ⑭.

4 Odwrócić zespół ostrzy z podstawą do góry nogami. Włożyć zespół ostrzy do młynka, skierowawszy ostrza ku dołowi. Aby go zablokować, przekręcić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

5 Umieścić młynek na podstawie zasilającej.

6 Wybrać prędkość lub użyć przycisku trybu pracy przerywanej (zob. tabela zalecanego sposobu użycia).

7 Po zakończeniu mielenia można wyjąć ostrza i zamknąć słoik młynka załączoną w zestawie pokrywką.

wskazówki

- Najlepszy wynik uzyskuje się mieląc za jednym razem nie więcej niż 50 g przypraw.
- Całe przyprawy zachowują smak znacznie dłużej niż przyprawy mielone, dlatego najlepiej jest zmielić ich niewielką ilość bezpośrednio przed użyciem.
- Pełen aromat i smak przyprawy można wydobyć prażąc ją w całości bezpośrednio przed zmieleniem.
- Zioła najlepiej siekać, gdy są czyste i suche.

tabela zalecanych sposobów użycia młynka

Składniki	**Maksymalna ilość**	**Prędkość**	**Czas pracy**
Orzechy	50 g	5	10 sekund
Kawa	50 g	5	30 sekund
Surowe mięso Stek wołowy – pokrojony w kostkę wielkości 2½ cm	100 g	Tryb pracy przerywanej	5 sekund
Zioła	10 g	5	5 sekund
Pokarm dla niemowląt i przeciery z owoców	100 g		30 sekund
Przyprawy – ziarna czarnego pieprzu, nasiona kardamonu, kminku, kolendry, kopru włoskiego i całe goździki.	50 g	5	30-60 sekund

obsługa i czyszczenie

- Zawsze wyłącz, wyjmij wtyczkę z gniazdka i rozbierz zespół przed czyszczeniem.
- Przed odkręceniem kielicha od zespołu ostrza należy go opróżnić.
- **Nie zanurzaj agregatu nożyków w wodzie**
- Dzbanek blendera i słoik młynka można myć w zmywarce do naczyń.

korpus z silnikiem

- Wytrzyj wilgotną ściereczką i następnie suchą.
- Nie zanurzaj agregatu zasilania w wodzie.
- Resztę przewodu przechowywać w przedziale przewodowym z tyłu jednostki napędowej ⑩.

zestaw nożyków

1 Odkręcić blender lub podstawę młynka od dzbanka. Następnie wyjąć zespół ostrzy naciskając go od spodu do góry.

- **Obsługa urządzenia możliwa jest tylko po usunięciu agregatu nożyków z blendera lub podstawy młynka.**

2 Zdjąć i umyć pierścień uszczelniający.

3 Nie dotykaj ostrych brzeszczotów. Oczyść ostrza szczoteczką w gorącej wodzie mydlanej i dokładnie opłucz pod kranem. **Nie zanurzaj zespołu ostrzy w wodzie.**

4 Zostaw schnąć w pozycji do góry nogami.

inne części

Myj w ręku i następnie osusz.

obsługa i ochrona konsumenta

- Ze względu na bezpieczeństwo, jeśli uszkodzony został przewód, musi on zostać wymieniony przez specjalistę firmy KENWOOD lub przez upoważnionego przez tę firmę specjalistę .

  Jeśli potrzebujesz pomocy w związku z:
- eksploatacją swojego urządzenia albo
- obsługą lub naprawą skontaktuj się ze sklepem, w którym nabyłeś urządzenie.

- Zaprojektowała i opracowała firma Kenwood w Wielkiej Brytanii.
- Wyprodukowano w Chinach.



UWAGI DOTYCZĄCE PRAWIDŁOWEGO USUWANIA PRODUKTU ZGODNIE Z DYREKTYWĄ EUROPEJSKĄ 2002/96/EC.

W momencie zakończenia okresu użyteczności produktu nie należy wyrzucać go do odpadów miejskich. Można dostarczyć go do odpowiednich ośrodków segregujących odpady przygotowanych przez władze miejskie lub do jednostek zapewniających takie usługi. Osobne usuwanie sprzętu AGD pozwala uniknąć negatywnych skutków dla środowiska naturalnego i zdrowia wynikających z jego nieodpowiedniego usuwania i umożliwia odzyskiwanie materiałów, z których jest złożony, oraz osiągnięcia w ten sposób znaczącej oszczędności energii i zasobów.

Na obowiązek osobnego usuwania sprzętu AGD wskazuje umieszczony na produkcie symbol przekreślonego pojemnika na śmieci.

См. иллюстрации на передней странице

С помощью блендера вы можете приготовить супы, напитки, паштеты, майонез и панировочные сухари, а также измельчить печенье, орехи или лед. Вы также можете использовать мельницу (если она имеется) для измельчения зелени, орехов, кофейных зерен и специй, а также для приготовления пюре.

Перед использованием электроприбора Kenwood

- Внимательно прочтите и сохраните эту инструкцию.
- Распакуйте изделие и снимите все упаковочные ярлыки.
- Части блендера нуждаются в промывке: см. «Уход и чистка».

Меры предосторожности

- Обязательно выключайте электроприбор и отсоединяйте сетевой шнур от розетки электросети в следующих случаях:
  - перед установкой или снятием деталей
  - когда не пользуетесь прибором:
  - перед очисткой
- **Никогда не подсоединяйте лезвие к блоку электродвигателя, не установив предварительно стакан для блендера или чашу для мельницы.**
- Всегда отключайте прибор от источника электропитания перед тем, как поместить кухонную утварь или руки в чашу блендера.
- Соблюдайте осторожность в обращении с насадками, не касайтесь режущих кромок при их чистке.
- Эксплуатация блендера допускается только с установленной на место крышкой.
- Пользуйтесь чашей блендера только при наличии в ней режущей насадки.
- Не допускайте попадания воды на блок электродвигателя, шнур и вилку.
- Не пользуйтесь неисправным прибором. Обязательно позаботьтесь о том, чтобы его проверили или отремонтировали: см. «Обслуживание и уход».
- Запрещается пользоваться насадками, не предназначенными для данного электроприбора.
- Жидкости перед смешиванием следует охладить до комнатной температуры.
- Не оставляйте включенный прибор без присмотра.
- При снятии блендера или измельчителя с приводного блока
  - дождитесь полной остановки ножей
  - Случайно не отверните чашу блендера или емкость мельницы с режущей насадки.
- Включать блендер разрешается только после закладки продуктов.
- Не смешивайте больше, чем максимальная масса, указанная в таблице рекомендуемых скоростей.
- Для того, чтобы ваши блендер и мельница долго служили вам, не используйте их больше, чем 60 секунд подряд.
- Предупреждение. Не смешивайте смерзшиеся в твердые комки ингредиенты. Перед загрузкой в чашу всегда разламывайте их.
- Не используйте блендер в качестве контейнера для хранения ингредиентов. Блендер следует опорожнять до и после использования.
- При использовании блендер должен стоять на сухой ровной плоскости.

- Никогда не ставьте прибор на включенную газовую горелку или горячую электроплитку или же вблизи них, а также не допускайте касания горячих предметов.
- Неправильное использование блендера может привести к травмам.
- Не позволяйте детям и инвалидам пользоваться прибором без присмотра.
- Не позволяйте детям пользоваться или играть с прибором.
- Этот бытовой электроприбор разрешается использовать только по его прямому назначению. Компания Kenwood не несет ответственности, если прибор используется не по назначению или не в соответствии с данной инструкцией.
- Максимальное потребление энергии указано для наиболее энергоемкой насадки. Прочие насадки могут потреблять меньше энергии.

Перед включением в сеть

- Убедитесь в том, что электропитание в вашем доме соответствует характеристикам, указанным на днище прибора.
- Данное устройство соответствует директиве ЕС 2004/108/EC по электромагнитной совместимости, а также норме ЕС 1935/2004 от 27/10/2004 по материалам, предназначенным для контакта с пищевыми продуктами.

Условные обозначения

Блендер

① колпачок заливного отверстия
② крышка
③ чаша
④ Уплотнительное кольцо блендера
⑤ Блок ножей блендера
⑥ основание
⑦ регулятор скорости + кратковременное включение
⑧ блок электропривода
⑨ отсек для шнура питания
⑩ отсек для шнура питания

измельчитель (если прилагается)

⑪ Емкость мельницы
⑫ Уплотнительное кольцо мельницы
⑬ Блок ножей мельницы
⑭ Основание мельницы
⑮ крышка мельницы

Как пользоваться блендером

1 Подсоедините уплотнительное кольцо ④ к блоку лезвий блендера ⑤ с отметкой , правильно расположив кольцо в пазе.

- **При отсутствии или при неправильной установке прокладки появится протечка.**

2 Закрепите ножевой блок ⑤ на основании ⑥.

3 Надежно затяните блок лезвий и прикрутите его к чаше.

4 Поместите ингредиенты в чашу. **Запрещается смешивать более 1,6 литров жидкости или более 1 литра пенистой жидкости, например, молочных коктейлей, за один раз.**

5 Закройте отверстие в крышке специальной пробкой.

6 Зафиксируйте крышку, надавив на нее до полной посадки на место.

7 Установите блендер на блок электродвигателя.

- **Прибор не будет работать при неправильной загрузке.**

8 Включите прибор в сеть. При этом включатся индикаторы на 4 кнопках задания программы.

9 Выберите один из следующих вариантов:

- Выберите одну из 4 кнопок задания программы (см. таблицы для выбора функции). После того, как вы нажмете на кнопку, соответствующую нужной вам программе, индикаторы на остальных 3 кнопках потухнут. По истечении заданного времени блендер автоматически выключится. Если вы хотите прервать работу блендера до истечения заданного времени, нажмите на кнопку выбранной вами программы еще раз.
- Установите значение скорости от 1 (низкая) до 5 (высокая), повернув регулятор скорости. Завершив смешивание продуктов, и прежде, чем снимать блендер, верните регулятор скорости в положение «0».
- (P) Импульсный режим – управляет электродвигателем в режиме «старт/стоп». В импульсном режиме двигатель работает до тех пор, пока кнопка удерживается в нажатом состоянии.

  ВНИМАНИЕ: Индикаторы программ будут мигать при следующих обстоятельствах:

- Блок электродвигателя включен в сеть, однако чаша на установлена.
- Чаша была отсоединена от блока электродвигателя, однако регулятор скорости не переведен в положение «0».
- Блок электродвигателя не будет работать до тех пор, пока регулятор скорости не будет переведен в положение «0», а затем скорость не будет выбрана заново.

Советы

- Для смешивания сухих ингредиентов – порежьте продукт на кусочки, снимите крышку фильтра, затем, включив прибор, заложите кусочки продукта по одному.
- При приготовлении майонеза поместите в блендер все ингредиенты, кроме растительного масла. Снимите крышку фильтра, затем включите прибор и через отверстие в крышке понемногу добавляйте масло.
- Густые смеси, например, паштеты или подливы, могут залипать. Если смеси плохо смешиваются, добавьте больше жидкости.

таблица выбора заданной скорости Во время выполнения заданной программы может наблюдаться изменения скорости. Это — нормальное явление			
Предв. установка	**Применение**	**Макс. кол-во**	**программа время выполнения**
	Напитки и коктейли	1,6 литра	60 секунд
	Молочные коктейли и молоко с пеной	1 литр	
	Прохладительные напитки: Сначала кладутся свежие фрукты и заливаются жидкие ингредиенты (включая йогурт, молоко или фруктовые соки), затем добавляются лед и замороженные ингредиенты (включая замороженные фрукты, лед или мороженое)	1 л жидкости	
	Суповые полуфабрикаты	1,6 литра	30 секунд
	Молочные супы	1 литр	
	Жидкости перед смешиванием следует охладить до комнатной температуры. **Внимание: При выборе этой программы используется медленный запуск.**		
	Соусы, фруктовые и овощные пюре (добавьте жидкость при излишней густоте).	200 г	60 секунд
	Майонез	1 яйцо 150 мл растительного масла	
	Измельчение льда **Автоматически включается режим пульсации**	8 кубиков 150 г	30 секунд

Использование мельницы (если входит в комплект)

1 Поместите ингредиенты в чашу. (См. таблицу с рекомендациями по использованию мельницы).
2 Подсоедините уплотнительное кольцо ⑫ к блоку лезвий мельницы с отметкой ▲, правильно расположив кольцо в пазе.
- **Удостоверьтесь в правильной установке уплотнительного кольца.**

3 Затем закрепите блок лезвий ⑬ на основании мельницы ⑭.
4 Переверните блок лезвий мельницы вверх дном. Опустите его в чашу, лезвиями вниз. Поверните по часовой стрелке для закрепления.
5 Установите мельницу на блок электродвигателя.
6 Выберите скорость или используйте импульсный режим. (См. таблицу с рекомендациями по использованию мельницы).
7 После помола вы можете установить крышку мельницы вместо блока лезвий.

советы
- Для оптимальной производительности не рекомендуется обрабатывать с помощью мельницы более 50 гр. специй за один раз.
- Специи гораздо дольше сохраняют свой аромат в целом виде, нежели в молотом. Поэтому мы рекомендуем смалывать небольшое количество специй, необходимое вам для одного приготовления пищи. Таким образом, используемые вами специи всегда будут свежими и ароматными.
- Для того чтобы извлечь из цельных специй максимум аромата и эфирных масел, рекомендуется их прожарить перед помолом.
- Зелень лучше всего измельчается в сухом и чистом виде.

таблица — рекомендации по использованию мельницы

Ингредиенты	**Макс. кол-во**	**Скорость**	**Время работы**
Орехи	50 гр.	5	10 секунд
Кофейные зерна	50 гр.	5	30 секунд
Сырое мясо – разрежьте на кубики по 2,5 см.	100 гр.	Импульсный	5 секунд
Зелень	10 гр.	5	5 секунд
Детское питание и фруктовое пюре	100 гр.	⌂	30 секунд
Специи – черный перец горошком, семена кардамона, тмина, кориандра, фенхеля, а также цельная гвоздика	50 гр.	5	30-60 секунд

Уход и чистка

- Перед очисткой электроприбора обязательно отсоедините вилку от розетки и разберите электроприбор.
- Прежде чем отвернуть чашу от блока лопаток, опорожните ее.
- **Не погружайте режущий блок в воду.**
- Стакан блендера и чашу мельницы разрешается мыть в посудомоечной машине.

Блок электродвигателя

- Протрите блок сначала влажной, а затем сухой тканью.
- Не погружайте в воду силовой блок.
- Шнур питания при необходимости можно укоротить, поместив часть его в отделение для хранения в задней части приводного блока ⑩.

режущий блок

1 Отвинтите блендер или основу мельницы от чаши. Затем отсоедините блок лезвий, надавив на него снизу.

- **Соблюдайте осторожность при снятии режущих блоков блендера или мельницы.**

2 Снимите и вымойте уплотнительное кольцо.

3 Не прикасайтесь к острым ножам – промойте их с помощью щетки горячей водой с мылом, а затем тщательно ополосните под краном. **Не погружайте ножевой блок в воду.**

4 Переверните их и оставьте сушиться.

Прочие детали

Вымойте вручную и просушите.

Обслуживание и забота о покупателях

- При повреждении шнура в целях безопасности он должен быть заменен в представительстве компании или в специализированной мастерской по ремонту агрегатов KENWOOD.

Если вам нужна помощь в:

- пользовании прибором или
- техобслуживании или ремонте

Обратитесь в магазин, в котором вы приобрели прибор.

- Спроектировано и разработано компанией Kenwood, Соединенное Королевство.
- Сделано в Китае.





ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ ПО ПРАВИЛЬНОЙ УТИЛИЗАЦИИ ИЗДЕЛИЯ СОГЛАСНО ДИРЕКТИВЕ ЕС 2002/96/ЕС.

По истечении срока службы изделие нельзя выбрасывать как бытовые (городские) отходы. Изделие следует передать в специальный коммунальный пункт раздельного сбора отходов местное учреждение или в предприятие, оказывающее подобные услуги. Отдельная утилизация бытовых приборов позволяет предотвратить возможные негативные последствия для окружающей среды и здоровья, которыми чревата ненадлежащая утилизация, и позволяет восстановить материалы, входящие в составе изделий, обеспечивая значительную экономию энергии и ресурсов. В качестве напоминания о необходимости отдельной утилизации бытовых приборов на изделие нанесен знак в виде перечеркнутого мусорного бака на колесах.

Πριν από την ανάγνωση, παρακαλώ ξεδιπλώστε την μπροστινή σελίδα όπου παρέχεται η εικονογράφηση

Χρησιμοποιήστε το μπλέντερ σας για να φτιάξετε σούπες, ποτά, πατέ, μαγιονέζα, για να τρίψετε φρυγανιά και μπισκότο, για να ψιλοκόψετε ξηρούς καρπούς και για να θρυμματίσετε πάγο.

Χρησιμοποιήστε το μύλο (εάν παρέχεται) για να αλέσετε μυρωδικά, ξηρούς καρπούς, κόκκους καφέ, μπαχαρικά και πουρέ.

πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή Kenwood

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και φυλάξτε τις για μελλοντική αναφορά.
- Αφαιρέστε τη συσκευασία και τις ετικέτες.
- Πλύνετε τα μέρη: δείτε την ενότητα «φροντίδα και καθαρισμός».

ασφάλεια

- Θέστε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και αποσυνδέστε από το ρεύμα:
  - ○ πριν προσαρμόσετε ή αφαιρέσετε κάποια μέρη
  - ○ όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή:
  - ○ πριν από τον καθαρισμό
- **Ποτέ μην προσαρμόζετε τη μονάδα των λεπίδων στη βασική μονάδα, χωρίς να έχετε τοποθετήσει την κανάτα του μπλέντερ ή το βάζο του μύλου.**
- Να αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα προτού βάλετε τα χέρια σας ή άλλα σύνεργα στην κανάτα.
- Να είστε πάντα προσεκτικοί όταν χειρίζεστε τη διάταξη λεπίδων και να αποφεύγετε την επαφή με την αιχμή των λεπίδων όταν τις καθαρίζετε.
- Να θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ μόνο αν το καπάκι εφαρμόζει στη θέση του.
- Χρησιμοποιείτε την κανάτα μόνο με τη διάταξη λεπίδων που παρέχεται.
- Ποτέ μην αφήνετε τη μονάδα του κινητήρα, το καλώδιο ή το βύσμα να βραχούν.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή εάν έχει υποστεί βλάβη. Φροντίζετε να ελέγχετε ή να επισκευάζετε τις βλάβες: δείτε την ενότητα «σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών».
- Ποτέ μη χρησιμοποιείτε μη εγκεκριμένο εξάρτημα.
- Τα υγρά πρέπει να έχουν θερμοκρασία δωματίου πριν από την ανάμειξή τους.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίβλεψη όταν λειτουργεί.
- Όταν αφαιρείτε το μπλέντερ ή το μύλο από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος:
  - ○ περίμενετε μέχρι να σταματήσουν εντελώς οι λεπίδες.
  - ○ μην ξεβιδώσετε κατά λάθος την κανάτα ή το δοχείο μύλου από τη διάταξη λεπίδων.
- Ποτέ μη θέτετε σε λειτουργία το μπλέντερ ενώ είναι άδειο.
- Μην αναμειγνύετε ποτέ μεγαλύτερη ποσότητα υλικών από τη μέγιστη που αναφέρεται στον πίνακα προτεινόμενων ταχυτήτων.
- Για να εξασφαλίσετε μεγάλη διάρκεια ζωής για το μπλέντερ και το μύλο σας, μην τα αφήνετε να λειτουργούν περισσότερο από 60 δευτερόλεπτα.
- Συνταγές για τνοουθιε – μην αναμειγνύετε ποτέ κατεψυγμένα υλικά που έχουν στερεοποιηθεί λόγω της ψύξης, να τα σπάτε σε κομμάτια προτού τα προσθέσετε στην κανάτα.
- Μη χρησιμοποιείτε το μπλέντερ ως αποθηκευτικό δοχείο. Διατηρείτε το άδειο πριν και μετά από τη χρήση.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το μπλέντερ επάνω σε ασφαλή, στεγνή και επίπεδη επιφάνεια.
- Μην τοποθετείτε ποτέ αυτή τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστή εστία ηλεκτρικής κουζίνας ή κουζίνας αερίου ή σε σημείο όπου μπορεί να έρθει σε επαφή με άλλη ζεστή συσκευή.

- Η κακή χρήση του μπλέντερ μπορεί να προκαλέσει τραυματισμό.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.
- Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την οικιακή χρήση για την οποία προορίζεται. Η Kenwood δε φέρει οποιαδήποτε ευθύνη αν η συσκευή χρησιμοποιηθεί με λανθασμένο τρόπο ή σε περίπτωση μη συμμόρφωσης με αυτές τις οδηγίες.
- Η μέγιστη τιμή βασίζεται στο εξάρτημα που χειρίζεται το μεγαλύτερο φορτίο. Άλλα εξαρτήματα ενδέχεται να καταναλώνουν μικρότερη ισχύ.

πριν από τη σύνδεση στο ρεύμα

- Βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στο κάτω μέρος της συσκευής.
- Αυτή η συσκευή συμμορφώνεται με την οδηγία της ΕΚ 2004/108/ΕΚ σχετικά με την Ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα και τον κανονισμό ΕΚ υπ’ αριθμόν 1935/2004 της 27/10/2004 σχετικά με τα υλικά που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τρόφιμα.

επεξήγηση συμβόλων

μπλέντερ

① πώμα μεζούρα
② καπάκι
③ κύπελλο
④ δακτύλιος στεγανοποίησης του μπλέντερ
⑤ μονάδα με λεπίδες του μπλέντερ
⑥ βάση
⑦ κουμπί ελέγχου ταχύτητας και λειτουργίας παλμού
⑧ κουμπιά προγραμματισμένης λειτουργίας
⑨ μονάδα κινητήρα
⑩ χώρος αποθήκευσης καλωδίου

μύλος (εάν παρέχεται)

⑪ δοχείο μύλου
⑫ δακτύλιος στεγανοποίησης μύλου
⑬ μονάδα με λεπίδες μύλου
⑭ βάση μύλου
⑮ καπάκι μύλου

για να χρησιμοποιήσετε το μπλέντερ σας

1 Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος ④ στη μονάδα λεπίδων του μπλέντερ ⑤ με το σύμβολο και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά στην εγκοπή.

- **Εάν ο δακτύλιος στεγανοποίησης υποστεί φθορές ή δεν τοποθετηθεί σωστά, θα εμφανιστεί διαρροή.**

2 Закрийте ножовий блок ⑤ у нижній частині корпусу ⑥.

3 Βιδώστε τη διάταξη λεπίδων επάνω στην κανάτα – εξασφαλίζοντας ότι η διάταξη λεπίδων έχει ασφαλίσει καλά.

4 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στην κανάτα. **Ποτέ μην υπερβαίνετε τα 1,6 λίτρα ή το 1 λίτρο για αφρώδη μείγματα όπως τα μίλκσεϊκ.**

5 Τοποθετήστε το πώμα-μεζούρα στο καπάκι.

6 Τοποθετήστε το καπάκι πιέζοντας προς τα κάτω μέχρις ότου ασφαλίσει.

7 Τοποθετήστε το μπλέντερ στη βασική μονάδα.

- **Η συσκευή δεν τίθεται σε λειτουργία, εάν το μπλέντερ δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.**

8 Συνδέστε τη συσκευή στην παροχή ρεύματος και θα ανάψουν οι 4 λυχνίες των κουμπιών προγραμματισμένης λειτουργίας.

9 Επιλέξτε ένα από τα ακόλουθα:

- Πατήστε ένα από τα 4 κουμπιά προγραμματισμένης λειτουργίας (ανατρέξτε στον πίνακα επιλογής λειτουργίας). Όταν πατήσετε το κουμπί του προγράμματος που θέλετε, οι λυχνίες των άλλων 3 κουμπιών θα σβήσουν. Η λειτουργία του μπλέντερ θα τερματιστεί αυτόματα μόλις παρέλθει ο προγραμματισμένος χρόνος. Εάν θέλετε να τερματίσετε τη λειτουργία πριν από το τέλος του προγραμματισμένου χρόνου, πατήστε ξανά το κουμπί του προγράμματος που έχετε επιλέξει.
- Επιλέξτε την ταχύτητα 1 (χαμηλή) έως την ταχύτητα 5 (υψηλή) γυρνώντας το χειριστήριο ταχύτητας. Στο τέλος της ανάμειξης, επαναφέρετε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση «0», προτού αφαιρέσετε το μπλέντερ.
- Πατώντας το κουμπί της παλμικής κίνησης (P), ο κινητήρας λειτουργεί διακεκομμένα. Η λειτουργία αυτή ενεργοποιείται ενόσω βρίσκεται στη θέση αυτή.

  ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Οι λυχνίες προγραμματισμένης λειτουργίας θα αναβοσβήσουν στις εξής περιπτώσεις
- Η βασική μονάδα έχει συνδεθεί στην παροχή ρεύματος αλλά δεν έχετε προσαρμόσει την κανάτα στη βασική μονάδα.
- Έχετε αφαιρέσει την κανάτα από τη βασική μονάδα χωρίς να έχετε γυρίσει το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση «0».
- Η βασική μονάδα δεν θα τεθεί σε λειτουργία έως ότου γυρίσετε το χειριστήριο ταχύτητας στη θέση «0» και επιλέξετε ξανά κάποια ταχύτητα.

πρακτικές συμβουλές

- Για να αναμείξετε στεγνά υλικά, κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα και ενώ η συσκευή λειτουργεί, ρίξτε τα κομμάτια ένα-ένα. Κρατήστε τα χέρια σας επάνω από το άνοιγμα. Για καλύτερα αποτελέσματα, αδειάζετε τακτικά το περιεχόμενο.
- Όταν φτιάχνετε μαγιονέζα, ρίξτε όλα τα υλικά, εκτός από το λάδι, στο μπλέντερ. Αφαιρέστε το πώμα-μεζούρα. Στη συνέχεια, ενώ η συσκευή λειτουργεί, προσθέστε το λάδι σιγά-σιγά μέσω του ανοίγματος στο καπάκι.
- Όταν επεξεργάζεστε παχύρρευστα μείγματα, όπως πατέ και ντιπ, ίσως χρειαστεί να τα αφαιρείτε από τα τοιχώματα του μπλέντερ με μια σπάτουλα. Εάν δυσκολεύεστε να επεξεργαστείτε το μείγμα, προσθέστε επιπλέον υγρά.

πίνακας ταχυτήτων προγραμματισμένης λειτουργίας Κατά τη διάρκεια της προγραμματισμένης λειτουργίας είναι πιθανόν να παρατηρηθεί μεταβολή της ταχύτητας – είναι απόλυτα φυσιολογικό			
προγραμ-ματισμένη λειτουργίας	**χρήση**	**μέγ. ποσ/τα**	**χρόνος προγραμ-ματισμένης λειτουργίας**
	Ποτά και κοκτέιλ	1,6 λίτρα	60 δευτερόλεπτα
	Αφρώδες γάλα και μίλκσεϊκ	1 λίτρο	
	Πολτοποιημένα ροφήματα Πρώτα τοποθετήστε τα φρέσκα φρούτα και τα υγρά υλικά (σε αυτά περιλαμβάνονται το γιαούρτι, το γάλα και οι χυμοί φρούτων). Έπειτα προσθέστε πάγο ή κατεψυγμένα υλικά (σε αυτά περιλαμβάνονται κατεψυγμένα φρούτα, πάγος ή παγωτό)	1 λίτρο υγρού	
	Σούπες κονσομέ	1,6 λίτρα	30 δευτερόλεπτα
	Σούπες που περιέχουν γάλα	1 λίτρο	
	Τα υγρά πρέπει να έχουν θερμοκρασία δωματίου πριν από την ανάμειξή τους. **Σημείωση: Ξεκινήστε με χαμηλή ταχύτητα αφού επιλέξετε το πρόγραμμα.**		
	Ντιπ, πολτοί φρούτων και λαχανικών (προσθέστε υγρό, εάν είναι δύσκολη η επεξεργασία τους)	200γρ.	60 δευτερόλεπτα
	Μαγιονέζα	1 αβγό 150 ml λάδι	
	Θρυμματισμός πάγου **Αυτόματη λειτουργία παλμού**	8 παγάκια 150γρ.	30 δευτερόλεπτα

πώς χρησιμοποιείται ο μύλος (εάν παρέχεται)

1 Τοποθετήστε τα υλικά μέσα στο βάζο. (Ανατρέξτε στον πίνακα προτεινόμενης χρήσης το μύλου).
2 Τοποθετήστε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος ⑫ στη μονάδα λεπίδων του μύλου με το σύμβολο και βεβαιωθείτε ότι το εξάρτημα ερμητικού κλεισίματος έχει τοποθετηθεί σωστά στην εγκοπή.
- **Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος στεγανοποίησης έχει τοποθετηθεί σωστά.**

3 Στη συνέχεια, προσαρμόστε τη μονάδα λεπίδων ⑬ στη βάση του μύλου ⑭.
4 Αναποδογυρίστε τη διάταξη λεπίδων του μύλου. Τοποθετήστε τη μέσα στο βάζο, με τις λεπίδες στραμμένες προς τα κάτω. Στρέψτε δεξιόστροφα έως ότου ασφαλίσει.
5 Τοποθετήστε το μύλο στη βασική μονάδα.
6 Επιλέξτε ταχύτητα ή χρησιμοποιήστε το κουμπί λειτουργίας παλμού. (Ανατρέξτε στον πίνακα προτεινόμενης χρήσης το μύλου).

7 Μετά το άλεσμα, μπορείτε να αντικαταστήσετε τη μονάδα λεπίδων με το καπάκι του μύλου.

πρακτικές συμβουλές

- Για βέλτιστη απόδοση όταν επεξεργάζεστε μπαχαρικά, σας συνιστούμε να μην επεξεργάζεστε στο μύλο περισσότερα από 50 γρ. κάθε φορά.
- Τα ολόκληρα μπαχαρικά διατηρούν το άρωμά τους για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα σε σχέση με τα τριμμένα μπαχαρικά, επομένως είναι προτιμότερο να τρίβετε μικρές ποσότητες κάθε φορά, για να διατηρούν το άρωμά τους.
- Για να αποδεσμευτεί το μέγιστο δυνατό άρωμα και τα αιθέρια έλαιά τους, καβουρντίστε τα μπαχαρικά ολόκληρα προτού τα αλέσετε.
- Τα μυρωδικά ψιλοκόβονται ευκολότερα όταν είναι πλυμένα και στεγνά.

πίνακας προτεινόμενης χρήσης του μύλου

Υλικά	Μέγ. ποσ/τα	Ταχύτητα	Χρόνος λειτουργίας
Ξηροί καρποί	50 γρ.	5	10 δευτερόλεπτα
Κόκκοι καφέ	50 γρ.	5	30 δευτερόλεπτα
Ωμό μοσχαρίσιο κρέας σε κυβάκια 2½ εκ.	100 γρ.	Παλμική κίνηση	5 δευτερόλεπτα
Μυρωδικά	10 γρ.	5	5 δευτερόλεπτα
Παιδικές τροφές και φρουτόκρεμες	100 γρ.		30 δευτερόλεπτα
Μπαχαρικά –ξεροί κόκκοι μαυροπίπερου, σπόροι κάρδαμου, σπόροι κύμινου, σπόροι κολίανδρου, σπόροι μάραθου και ολόκληρα μοσχοκάρφια	50 γρ.	5	30-60 δευτερόλεπτα

φροντίδα και καθαρισμός

- Πάντοτε να θέτετε εκτός λειτουργίας, να αποσυνδέετε από το ρεύμα και να αποσυναρμολογείτε τη συσκευή πριν από τον καθαρισμό.
- Αδειάστε το κύπελλο πριν να το ξεβιδώσετε από τη μονάδα των λεπίδων.
- **Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδων στο νερό.**
- Η κανάτα του μπλέντερ και το βάζο του μύλου πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

μονάδα κινητήρα

- Σκουπίστε με υγρό πανί, έπειτα στεγνώστε.
- Μη βυθίζετε τη μονάδα του μοτέρ σε νερό.
- Να αποθηκεύετε το καλώδιο που περισσεύει στον ειδικό χώρο πίσω από τη μονάδα ηλεκτρικού ρεύματος ⑩.

Διάταξη λεπίδων

1 Ξεβιδώστε το μπλέντερ ή τη βάση του μύλου από την κανάτα. Στη συνέχεια, αφαιρέστε τη βασική μονάδα πιέζοντάς την από το κάτω μέρος προς τα πάνω.

- **Πρέπει να προσέχετε όταν αφαιρείτε τη μονάδα λεπίδων από το μπλέντερ ή τη βάση του μύλου.**

2 Αφαιρέστε και πλύνετε το δακτύλιο ερμητικού κλεισίματος.

3 Μην αγγίζετε τις κοφτερές λεπίδες - καθαρίστε τις με μία βούρτσα χρησιμοποιώντας ζεστό νερό και σαπούνι, έπειτα ξεβγάλτε πολύ καλά κάτω από τη βρύση. **Μη βυθίζετε τη μονάδα λεπίδας σε νερό.**

4 Αναποδογυρίστε τη και αφήστε τη να στεγνώσει.

υπόλοιπα μέρη

Πλύνετε στο χέρι, έπειτα στεγνώστε.

σέρβις και εξυπηρέτηση πελατών

- Εάν το καλώδιο έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για λόγους ασφαλείας, να αντικατασταθεί από την KENWOOD ή από εξουσιοδοτημένο κέντρο επισκευών της KENWOOD.

Εάν χρειάζεστε βοήθεια σχετικά με:

- τη χρήση της συσκευής ή
- το σέρβις ή τις επισκευές

επικοινωνήστε με το κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή σας.

- Σχεδιάστηκε και αναπτύχθηκε από την Kenwood στο Ηνωμένο Βασίλειο.
- Κατασκευάστηκε στην Κίνα.



Προειδοποιήσεις για τη σωστή διάθεση του προϊόντος σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/ΕΚ

Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα.

Πρέπει να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής απορριμμάτων που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στους φορείς που παρέχουν αυτήν την υπηρεσία. Η Χωριστή διάθεση μιας οικιακής ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης οικιακών ηλεκτρικών συσκευών το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

Otvorte ilustrácie z titulnej strany

Mixér používajte na polievky, nápoje, paštéty, majonézu, strúhanú žemľu, strúhané pečivo, na sekanie orechov a drvenie ľadu. Mlynček používajte (ak je dodaný) na pomletie byliniek, orechov, kávových zrniek, korenia a na pyré.

pred použitím zariadenia Kenwood

- Tieto inštrukcie si starostlivo prečítajte a uschovajte ich pre budúcnosť.
- Odstráňte všetky obaly a štítky.
- Poumývajte jednotlivé časti: viď ošetrovanie a čistenie

bezpečnosť

- Vypnite a vytiahnite zo zásuvky:
  - pred namontovaním alebo odmontovaním častí;
  - pokiaľ zariadenie nepoužívate;
  - pred čistením.
- **Nožovú jednotku nikdy nemontujte na pohonnú jednotku bez namontovaných nádob mixéra alebo mlynčeka.**
- Zariadenie vždy vytiahnite zo zásuvky, predtým, než vložíte svoje ruky alebo nástroje do vnútra mixovacej nádoby.
- Pri manipulácii s nožmi dávajte veľký pozor a pri ich čistení sa vyhnite dotyku s reznými hranami nožov.
- Mixér používajte len s nasadeným vekom.
- Používajte len mixovaciu nádobu s dodanou nožovou sústavou.
- Nikdy nevystavujte vlhkosti pohonnú jednotku, šnúru, ani zástrčku.
- Nikdy nepoužívajte poškodené zariadenie. Poškodené zariadenie dajte skontrolovať, alebo opraviť: viď informácie o servise a o starostlivosti o zákazníkov
- Nikdy nepoužívajte žiadne neschválené doplnky alebo príslušenstvo.
- Tekutiny musia byť pred mixovaním ochladené na teplotu okolia.
- Zariadenie v činnosti nikdy nenechávajte bez dozoru.
- Keď skladáte mixér alebo mlynček z pohonnej jednotky:
  - počkajte, kým sa nože celkom nezastavia;
  - nepripustite nežiaduce odskrutkovanie mixovacej nádoby od nožovej zostavy alebo od mlynčeka.
- Nikdy nespúšťajte prázdny mixér.
- Nikdy nemixujte viac materiálu, než je maximálna kapacita, uvedená v tabuľke odporúčaných rýchlostí.
- Dlhú životnosť mixéra a mlynčeka zabezpečíte tým, že ich nenecháte bežať dlhšie ako 60 sekúnd.
- Zjemnenie ingrediencií – nikdy nemixujte zamrznuté ingrediencie, ktoré tvoria súvislú zamrznutú hmotu. Najskôr ich rozdrvte na menšie kúsky pred ich pridaním do mixovacej nádoby.
- Nepoužívajte mixér ako nádobu na skladovanie. Po použití ho udržiavajte prázdny.
- Mixér používajte vždy len na pevnom, suchom a rovnom povrchu.
- Nikdy neumiestňujte mixér na plynové, alebo elektrické variče, ani tam, kde by sa mohol dotknúť horúcich predmetov.
- Nesprávne používanie mixéra môže viesť k poraneniu.
- Toto zariadenie nesmú používať žiadne osoby (vrátane detí), ktoré majú obmedzené fyzické, senzorické, alebo mentálne schopnosti, alebo majú málo skúseností s podobnými zariadeniami, iba ak by tak robili pod kvalifikovaným dohľadom, alebo ak vopred obdržia dostatočné inštrukcie o obsluhe tohto zariadenia od osoby, ktorá zodpovedá za ich bezpečnosť.

- Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zaručilo, že sa nebudú s týmto zariadením hrať.
- Toto zariadenie používajte len v domácnosti na stanovený účel. Firma Kenwood nepreberie žiadnu zodpovednosť za následky nesprávneho používania zariadenia, ani za následky nerešpektovania týchto inštrukcií.
- Maximálny výkon závisí od príslušenstva, ktoré vyvoláva najväčšie zaťaženie. Iné príslušenstvo môže vyvolávať menší výkon.

pred zapnutím zariadenia
- Overte si, či má elektrická sieť také isté parametre, aké sú uvedené na spodnej strane zariadenia.
- Toto zariadenie vyhovuje európskej smernici 2004/108/EC o elektromagnetickej znášanlivosti a predpisu č. 1935/2004 zo dňa 27/10/2004 o materiáloch, ktoré sú vhodné na kontakt s potravinami.

význam symbolov

mixér
① plniaca zátka
② veko
③ nádoba mixéra
④ tesniaci krúžok mixéra
⑤ nožová jednotka mixéra
⑥ podstavec
⑦ ovládač rýchlosti a impulzov
⑧ predprogramované tlačidlá
⑨ pohonná jednotka
⑩ priestor na uloženie šnúry

mlynček (ak je dodaný)
⑪ nádoba mlynčeka
⑫ tesniaci krúžok mlynčeka
⑬ nožová jednotka mlynčeka
⑭ podstavec mlynčeka
⑮ veko mlynčeka

používanie mixéra

1 Namontovaním tesniaceho krúžku ④ na nožovú jednotku mixéra ⑤ označenú ▮ zaistíte správnu polohu tesnenia v drážkovanej oblasti.
- **Pokiaľ by bolo tesnenie poškodené, alebo zle uložené, vznikne presakovanie mixovaného materiálu.**

2 Upevnite nožovú jednotku ⑤ do podstavca ⑥.
3 Priskrutkujte nožovú zostavu na nádobu – zaistite, aby bola nožová zostava úplne utiahnutá.
4 Vložte do nádoby ingrediencie. **Nikdy nemixujte viac ako 1,6 litra alebo viac ako 1 liter pre penivé nápoje, ako napr. mliečne koktaily.**
5 Namontujte veko na plniaci otvor.
6 Upevnite veko stlačením nadol, kým sa nezaistí.
7 Položte mixér na pohonnú jednotku.
- **Zariadenie nemôže pracovať, kým mixér nie je riadne namontovaný.**

8 Zapojte ho a 4 tlačidlá predbežných programov sa rozsvietia.
9 Vyberte jednu z nasledujúcich možností:
- Zvoľte jedno zo 4 tlačidiel predbežného programu (pozri tabuľku voličov funkcie). Po stlačení požadovaného tlačidla predbežného programu zhasnú svetlá na ostatných 3 tlačidlách. Mixér sa automaticky vypne na konci prednastaveného času. Ak ho chcete zastaviť pred prednastaveným časom, znovu stlačte zvolené tlačidlo programu.
- Otočením ovládača rýchlosti vyberte rýchlosť 1 (nízka) až 5 (vysoká). Na konci mixovania vráťte ovládač rýchlosti na „0” skôr ako mixér demontujete.

- (P) Pulse (Impulz) – spúšťa/zastavuje motor. Impulz bude pracovať, pokiaľ bude udržiavaný v polohe.
  POZNÁMKA: Kontrolky predbežného programu budú blikať za nasledujúcich okolností
- Pohonná jednotka je zapojená, ale nádoba k nej nie je primontovaná.
- Nádoba bola z pohonnej jednotky demontovaná bez prepnutia ovládača rýchlosti na „0".
- Pohonná jednotka nebude pracovať, kým ovládač neotočíte na „0" a znovu nevyberiete rýchlosť.

odporúčania a pokyny

- Pri mixovaní suchých ingrediencií rozrezaných na kúsky, zložte plniacu zátku, potom počas chodu stroja vkladajte dovnútra jednotlivé kúsky jeden za druhým. Držte ruku nad otvorom. V záujme dobrých výsledkov pravidelne vyprázdňujte nádobu.
- Pri výrobe majonézy vložte do mixéra všetky potrebné ingrediencie, okrem oleja. Zložte plniacu zátku. Potom počas chodu zariadenia pridávajte pomaly olej cez otvor vo veku.
- Husté mixované zmesi, ako sú paštéty a podobne, si môžu vyžadovať oškrabávanie zo stien nádoby. Pokiaľ sa zmes ťažko mixuje, musíte pridať viac tekutiny.

tabuľka nastavenia rýchlosti predbežného programu
Počas nastavovania predbežného programu môžete zaregistrovať zmenu rýchlosti – je to normálne

rýchlosť	použitie/ druhy ingrediencií	max. množstvo	prednastavená prevádzková doba
	Nápoje a koktaily	1,6 litra	60 sekúnd
	Penivé mlieko a mliečne koktaily	1 liter	
	Miešané nápoje Najskôr vložte čerstvé ovocie a tekuté ingrediencie (vrátane jogurtu, mlieka a ovocných džúsov). Potom pridajte ľad, alebo mrazené ingrediencie (vrátane mrazeného ovocia, ľadu, alebo zmrzliny)	1 litrov tekutiny	
	Polievky z vývaru	1,6 litra	30 sekúnd
	Polievky s mliekom	1 liter	
	Tekutiny musia byť pred mixovaním ochladené na teplotu okolia. **Poznámka: Po výbere programu sa spúšťa pomaly.**		
	Omáčky, ovocné a zeleninové pyré (pridajte tekutinu v prípade ťažkého spracovania).	200 g	60 sekúnd
	Majonéza	1 vajce 150 ml oleja	
	Drvenie ľadu **Automatické pulzovanie**	8 kociek 150 g	30 sekúnd

používanie mlynčeka

(pokiaľ je v dodávke)

1 Vložte do nádoby ingrediencie. (Pozrite si tabuľku odporúčaného použitia mlynčeka).
2 Namontovaním tesniaceho krúžku ⑫ do nožovej jednotky mlynčeka označenej zaistíte správnu polohu tesnenia v drážkovanej oblasti.
- **Postarajte sa o to, aby bolo tesnenie správne založené.**

3 Potom nožovú jednotku ⑬ pripnite k podstavcu mlynčeka ⑭.
4 Zostavu mlynčeka obráťte hore nohami. Spustite ju do nádoby nožmi nadol. Zatvorte ju otočením v smere hodinových ručičiek.
5 Položte mlynček na pohonnú jednotku.
6 Vyberte rýchlosť alebo použite ovládač impulzu. (Pozrite si tabuľku odporúčaného použitia mlynčeka).
7 Po zomletí môžete nožovú zostavu nahradiť vekom mlynčeka.

tipy
- Pre optimálny výkon pri spracovaní korenia odporúčame, aby ste naraz nespracovávali viac ako 50 g v mlynčeku.
- Celé korenie si uchováva svoju arómu oveľa dlhšie ako zomleté korenie, takže pre uchovanie arómy je najlepšie zomlieť naraz len malé množstvo.
- Pre uvoľnenie maximálnej arómy a éterických olejov je najlepšie pred zomletím celé korenie opražiť.
- Bylinky sa najlepšie sekajú, keď sú očistené a suché.

tabuľka odporúčaného použitia mlynčeka

Ingrediencie	**Max. množstvo**	**Rýchlosť**	**Prevádzková doba**
Orechy	50 g	5	10 sekúnd
Kávové zrnká	50 g	5	30 sekúnd
Biftek zo surového mäsa – nakrájaný na 2½ cm kocky	100 g	Impulz	5 sekúnd
Bylinky	10 g	5	5 sekúnd
Detská výživa a ovocné pyré	100 g		30 sekúnd
Korenie – celé čierne korenie, semená kardamónu, semená rasce, semená koriandru, semená feniklu a celé klinčeky	50 g	5	30 sekúnd

ošetrovanie a čistenie

- Pred čistením mixér vždy vypnite, vytiahnite zástrčku zo zásuvky, a demontujte.
- Pred odskrutkovaním nádoby z nožovej jednotky ju vyprázdnite.
- **Nožovú jednotku neponárajte do vody.**
- Nádoby mixéra a mlynčeka možno umývať v umývačke riadu.

pohonná jednotka

- Poutierajte vlhkou utierkou a vysušte.
- Nožovú jednotku neponárajte do vody.
- Prebytočnú šnúru uložte do priestoru v zadnej časti pohonnej jednotky ⑩.

nožová zostava

1 Odskrutkujte podstavec mixéra alebo mlynčeka z nádoby. Potom demontujte nožovú jednotku zatlačením zospodu.

- **Dávajte pozor pri skladaní nožovej jednotky zo základu mixéra alebo mlynčeka.**

2 Vyberte a poumývajte tesniaci krúžok.

3 Nedotýkajte sa rezných hrán nožov – vykartáčujte ich s použitím mydlovej vody, potom ich opláchnite tečúcou vodou. **Nožovú jednotku neponárajte do vody.**

4 Nechajte vyschnúť hornou časťou nadol.

ostatné diely

- Rukami ich poumývajte a vysušte.

servis a starostlivosť o zákazníkov

- Keď sa poškodí prívodná elektrická šnúra, treba ju dať z bezpečnostných príčin vymeniť alebo opraviť firme KENWOOD alebo pracovníkom oprávneným firmou KENWOOD.

  Pokiaľ potrebujete pomoc pri nasledovných problémoch:
- používanie zariadenia alebo
- servis, náhradné diely, alebo opravy Kontaktujte obchod, v ktorom ste si zariadenie zakúpili.

- Navrhnuté a vyvinuté spoločnosťou Kenwood v Spojenom kráľovstve.
- Vyrobené v Číne.



DÔLEŽITÁ INFORMÁCIA NA SPRÁVNU LIKVIDÁCIU PRODUKTU PODĹA EURÓPSKEJ SMERNICE 2002/96/EC.

Po skončení životnosti produktu sa tento produkt nesmie jednoducho vyhodiť spolu s domovým odpadom. Musí sa odovzdať na príslušné zberné miesto na roztriedenie odpadu, alebo dílerovi, ktorý sa postará o takúto likvidáciu.

Separátnou likvidáciou domácich spotrebičov sa vyhneme negatívnym účinkom odpadu na životné prostredie a ohrozeniu zdravia vzniknutého nevhodnou likvidáciou. Umožní sa tak aj recyklácia základných materiálov, čím sa dosiahne značná úspora energií a prírodných zdrojov. Na pripomenutie nutnosti separátnej likvidácie domácich spotrebičov je produkt označený preškrtnutým kontajnerom na zber domáceho odpadu.

Будь ласка, розгорніть першу сторінку з малюнками

Блендер призначений для приготування супів, напоїв, паштетів, майонезу, хлібної кришки, кришки з печива, подрібнення горіхів та льоду. Використовуйте подрібнювач (якщо він входить до комплекту вашого блендера) для помелу трав, горіхів, кавових зерен, спецій, а також для приготування пюре.

перед першим використанням приладу Kenwood

- Уважно прочитайте інструкцію та збережіть її для подальшого використання.
- Зніміть упаковку та всі етикетки.
- Промийте всі компоненти: див. розділ «догляд та чищення».

Заходи безпеки

- Завжди вимикайте прилад і відключайте його від мережі електропостачання:
  - перед установкою або зніманням деталей;
  - якщо прилад не використовується;
  - перед чищенням.
- **Не встановлюйте ножовий блок на блок електродвигуна без стакану блендера або чаші подрібнювача.**
- Завжди відключайте прилад із мережі електропостачання перед тим, як опустити руки або кухонні приладдя до чаші.
- Поводьтесь обережно із ножовим блоком, під час чищення не торкайтесь гострих лез руками.
- Умикати блендер можна лише із закритою кришкою.
- Експлуатація блендера дозволяється тільки із ножовим блоком, що входить до комплекту.
- Не допускайте попадання вологи на блок електродвигуна, шнур або вилку.
- Не використовуйте пошкоджений прилад. Перевірка або ремонт здійснюються у спеціальних центрах: див. розділ «сервісне обслуговування».
- Не використовуйте насадки, що не призначені для цього приладу.
- Перед змішуванням рідини у блендері, остудіть її до кімнатної температури.
- Не залишайте прилад, що працює, без нагляду.
- Якщо вам потрібно зняти блендер або подрібнювач із блоку електродвигуна:
  - дочекайтесь повної зупинки ножового блоку;
  - слідкуйте за тим, щоби випадково не відкрутити чашу/чашу подрібнювача від ножового блоку.
- Ніколи не вмикайте порожній блендер.
- Не перевищуйте максимальної потужності, яка вказана у таблиці рекомендованих швидкостей.
- Для того, щоб ваші блендер і подрібнювач довго служили вам, не використовуйте їх більше ніж 60 секунд поспіль.
- Фруктові коктейлі – не перемішуйте заморожені інгредієнти, що перетворилися на тверду масу під час заморозки. Подрібніть цю масу на невеликі шматочки, а потім покладіть їх до чаші.
- Не використовуйте блендер для зберігання продуктів. Блендер має бути порожнім до та після експлуатації.
- Завжди встановлюйте блендер на безпечну суху рівну поверхню.
- Не ставте прилад на газовій або електричній плиті чи поруч з ними, а також у місцях, де він може торкатися іншого нагрітого приладу.
- Неналежне користування блендером може нанести травму.

- Не рекомендується користатись цим приладом особам (враховуючи дітей) із обмеженими фізичними або ментальними можливостями, або тим, хто має недостатньо досвіду в експлуатації цього приладу. Вищеназваним особам дозволяється користуватися приладом тільки після проходження інструктажу та під наглядом досвідченої людини, яка несе відповідальність за їх безпеку.
- Не залишайте дітей без нагляду і не дозволяйте їм гратися із приладом.
- Цей прилад призначений виключно для використання у побуті. Компанія Kenwood не несе відповідальності за невідповідне використання приладу або порушення правил експлуатації, викладених у цій інструкції.
- Максимальне споживання електроенергії вказано для найбільш потужної насадки. Інші насадки можуть споживати менше енергії.

перед підключенням до мережі електропостачання

- Переконайтеся, що напруга електромережі у вашому домі відповідає показникам, вказаним на зворотній частині приладу.
- Цей прилад відповідає вимогам директиви ЄС 2004/108/EC «Електромагнітна сумісність» та положення ЄС № 1935/2004 від 27/10/2004 стосовно матеріалів, що безпосередньо пов'язані з їжею.

покажчик

блендер

① ковпачок заливального отвору
② кришка
③ чаша
④ ущільнювальне кільце блендера
⑤ ножовий блок блендера
⑥ основа
⑦ регулятор швидкості + імпульсний режим
⑧ кнопки налаштування програми
⑨ блок електроприводу
⑩ відсік для зберігання шнура

подрібнювач (якщо входить до комплекту)

⑪ чаша подрібнювача
⑫ ущільнювальне кільце подрібнювача
⑬ ножовий блок подрібнювача
⑭ основа подрібнювача
⑮ кришка подрібнювача

як користуватися блендером

1 Установіть ущільнювальне кільце ④ до ножового блока блендера ⑤, що позначений так, щоби воно правильно увійшло до пазів.

- **Якщо ущільнювач пошкоджений або його було встановлено неправильно, це може спричинити протікання.**

2 Закрийте ножовий блок ⑤ у нижній частині корпусу ⑥.

3 Встановіть ножовий блок до чаші, переконавшись в тому, що він надійно затягнутий.

4 Покладіть інгредієнти до чаші. **Ніколи не перемішуйте більше 1,6 літрів рідини; під час змішування сумішей з піною на кшталт молочних коктейлів, рідини повинно не більше 1 літра.**

5 Установіть ковпачок заливального отвору на кришку.

6 Установіть кришку, натискаючи на неї, поки вона не займе свого місця.

7 Установіть блендер на блок електродвигуна.

- **Якщо блендер було встановлено неправильно, прилад не працюватиме.**

8 Підключіть блок електродвигуна до мережі електропостачання. При цьому спалахнуть індикатори 4 кнопок вибору програми.

9 Оберіть одну з наступних опцій:

- Оберіть одну з 4 кнопок з заданими програмами (див. таблицю вибору функції). Якщо ви натиснете на кнопку, що відповідає потрібній вам програмі, індикатори інших 3 кнопок погаснуть. По завершені заданого часу блендер вимкнеться автоматично. Якщо ви бажаєте перервати роботу до завершення заданого часу, натисніть на кнопку обраної вами програми знову.
- Оберіть швидкість від 1 (низька) до 5 (висока), повернувши регулятор швидкості. Завершивши змішування, поверніть регулятор швидкості а положення «0» перед тим, як знімати блендер.
- (P) Імпульсний режим – електродвигун працює в режимі «старт/стоп». Електродвигун буде працювати в імпульсному режимі, доки ви натискатиме кнопку. УВАГА: Індикатори кнопок вибору програми будуть мигтіти в наступних випадках:
- Блок електродвигуна підключений до мережі електропостачання, але на нього не встановлено чашу.
- Чашу було знято з блоку електродвигуна, але регулятор швидкості не було переведено в положення «0».
- Блок електродвигуна не буде працювати доки регулятор швидкості не буде знову встановлений в положення «0», а потім не буде обрано швидкість.

Корисні поради

- Щоби подрібнити сухі інгредієнти, поріжте їх на шматочки, витягніть ковпачок заливального отвору, а потім увімкніть прилад та послідовно додавайте по шматочку до чаші. Руку тримайте над отвором. Для отримання найкращого результату, регулярно випорожняйте чашу.
- Під час приготування майонезу, покладіть усі інгредієнти до чаші, за винятком олії. Витягніть ковпачок заливального отвору. Потім увімкніть прилад та повільно додайте олію крізь отвір у кришці.
- Під час приготування густих сумішей, наприклад, паштетів або соусів, знімайте залишки зі стінок чаші. Якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини.

таблиця – встановлення заданої швидкості Під час роботи за програмою може спостерігатися змінення швидкості. Це — нормальне явище			
швидкість	**застосування/ види продуктів**	**макс. кількість**	**програма час виконання**
	Напої та коктейлі	1,6 літра	60 секунд
	Молочні коктейлі та молоко з піною	1 літр	
	Фруктові коктейлі Спочатку покладіть свіжі фрукти та рідкі інгредієнти (це можуть бути йогурт, молоко та фруктові соки). Потім додайте льоду або заморожених інгредієнтів (це можуть бути заморожені фрукти, лід або морозиво).	1 літр рідини	
	Супові напівфабрикати	1,6 літра	30 секунд
	Молочні супи	1 літр	
	Перед змішуванням рідини у блендері, остудіть її до кімнатної температури. Увага: Ця програма використовує повільний запуск.		
	Соуси, фруктові та овочеві пюре (якщо інгредієнти погано змішуються, додайте рідини).	200 гр	60 секунд
	Майонез	1 яйце 150 мл олії	
	Подрібнення льоду **Автоматичний імпульсний режим**	12 кубиків 150 гр	30 секунд

як користуватися подрібнювачем (якщо входить до комплекту)

1 Покладіть інгредієнти до чаші. (Дивись таблицю з рекомендаціями щодо використання подрібнювача).
2 Установіть ущільнювальне кільце ⑫ до ножового блока подрібнювача, що позначений так, щоби воно правильно увійшло до пазів.
- **Переконайтеся, що ущільнення було встановлено правильно.**

3 Закрийте ножовий блок подрібнювача ⑬ на нижній частині корпусу ⑭.
4 Поверніть ножовий блок подрібнювача догори дном. Опустіть його до чаші, лезами вниз. Поверніть проти годинникової стрілки, щоби зафіксувати.
5 Установіть подрібнювач на блок електродвигуна.
6 Оберіть потрібну швидкість або скористайтесь імпульсним режимом. (Дивись таблицю з рекомендаціями щодо використання подрібнювача).

7 Після подрібнювання ножовий блок можна замінити кришкою для зберігання.

Корисні поради

- Для отримання кращого результату рекомендується обробляти в подрібнювачі не більше 50 г спецій за один раз.
- Спеції в натуральному вигляді зберігають свій аромат довше, ніж помелені, отже рекомендується обробляти невеличку кількість свіжих спецій за один раз, щоби зберегти їх унікальний смак.
- Для отримання максимуму аромату та ефірних масел рекомендується обжарити спеції до початку помелу.
- Для отримання кращого результату помийте та просушіть трави перед помелом.

рекомендації щодо використання подрібнювача

Інгредієнти	Макс. кількість	Швидкість	Час виконання
Горіхи	50 г	5	10 секунд
Кавові зерна	50 г	5	30 секунд
Свіже м’ясо – наріжте кубиками по 2,5 см.	100 г	Імпульсний режим	5 секунд
Трави	10 гр	5	5 секунд
Дитяче харчування та фруктові пюре	100 г	[symbol]	30 секунд
Спеції - горошок чорного перцю, насіння кардамону, кмину, коріандру, фенхелю та цільна гвоздика	50 г	5	30-60 секунд

догляд та чищення

- Перед чищенням вимкніть прилад, відключіть із розетки та розберіть.
- Спочатку випорожніть чашу, а потім відкрутіть її від ножового блоку.
- **Не опускайте ножовий блок у воду.**
- Стакан блендера та чашу подрібнювача можна мити у посудомийній машині.

блок електродвигуна

- Протріть блок спочатку вологою, а потім сухою ганчіркою.
- Не опускайте блок електродвигуна у воду.
- Зберігайте зайву частину шнура у відсіку для зберігання, який розташовано у задній частині блока електродвигуна ⑩.

ножовий блок

1 Відкрутіть вузол блендера або подрібнювача від чаші. Потім зніміть ножовий блок, натиснувши на нього знизу.

- **Будьте обережні, знімаючи ножовий блок із основи блендера або подрібнювача.**

2 Зніміть та помийте ущільнювальне кільце.

3 Не торкайтесь гострих ножів, промийте їх гарячою мильною водою, а потім ретельно сполосніть під краном. **Не опускайте ножовий блок у воду.**
4 Переверніть ножі догори дном та залиште просихати.

інші деталі

- Промийте вручну, потім просушіть.

Обслуговування та ремонт

- Пошкоджений шнур живлення із метою безпеки підлягає заміні на підприємствах фірми KENWOOD або в авторизованому сервісному центрі KENWOOD.

Якщо вам необхідна консультація з приводу:

- використання приладу або
- обслуговування, придбання запасних деталей або ремонту Зверніться до магазину, в якому ви придбали цей прилад.

- Спроектовано та розроблено компанією Kenwood, Об'єднане Королівство.
- Зроблено в Китаї.



ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ СТОСОВНО НАЛЕЖНОЇ УТИЛІЗАЦІЇ ПРОДУКТУ ЗГІДНО ІЗ ДИРЕКТОВОЮ ЕС 2002/96/ЕС.

Після закінчення терміну експлуатації не викидайте цей прилад з іншими побутовими відходами.

Віднесіть прилад до місцевого спеціального авторизованого центру збирання відходів або до дилера, який може надати такі послуги.

Відокремлена утилізація побутових приладів дозволяє уникнути можливих негативних наслідків для навколишнього середовища та здоров'я людини, які виникають у разі неправильної утилізації, а також надає можливість переробити матеріали, з яких було виготовлено даний прилад, що, в свою чергу, зберігає енергію та інші важливі ресурси. Про необхідність відокремленої утилізації побутових приладів нагадує спеціальна позначка на продукті у вигляді перекресленого смітнику на колесах.

العناية والتنظيف

- قومي دائماً بإيقاف الجهاز، فصله عن مصدر التيار الكهربي وفك مجموعة الدورق عن وحدة الطاقة قبل التنظيف.
- قومي بإفراغ محتويات الدورق قبل فكه من وحدة الشفرات.
- **لا تقومي بغمر وحدة الشفرات في الماء.**
- يمكن غسل دورق الخلاط ووعاء الطحن الخاص بالمطحنة في غسالة الأطباق.

وحدة الطاقة

- قومي بمسحها بقطعة قماش رطبة، ثم تجفيفها.
- لا تقومي بغمر وحدة الطاقة في الماء.

a قومي بلف السلك الزائد في مكان تخزين السلك أسفل وحدة الطاقة ⑩.

وحدة الشفرات

١ فكي الخلاط أو قاعدة المطحنة من الدورق. ثم أزيلي وحدة الشفرات من خلال جذبها لأعلى من الجانب السفلي.

- **يجب توخى الحذر عند إزالة وحدة الشفرات من الخلاط أو قاعدة المطحنة.**

٢ قومي بإزالة طوق الإحكام وغسله.

٣ لا تلمسي الشفرات الحادة – قومي بتنظيف الشفرات بواسطة الفراشاة باستخدام ماء ساخن وصابون، ثم قومي بشطفها جيداً تحت الصنبور. **لا تقومي بغمر وحد الشفرات في الماء.**

٤ اتركيها تجف في وضع مقلوب.

الاجزاء الاخرى

تغسل باليد، ثم تجفف.

الصيانة ورعاية العملاء

- في حالة تلف السلك الكهربي، يجب استبداله لأسباب متعلقة بالسلامة بواسطة KENWOOD أو مركز صيانة معتمد من KENWOOD.

للحصول على مساعدة حول:

- استخدام الجهاز أو
- إجراء الصيانة أو استبدال الأجزاء

اتصلي بالمتجر الذي قمت بشراء الجهاز منه.

- تصميم وتطوير Kenwood في المملكة المتحدة.
- صنع في الصين.



معلومات هامة حول كيفية التخلص الصحيحة من المنتج حسب توجيهات المجموعة الاقتصادية الأوروبية 2002/96/EC.

عند انتهاء العمر التشغيلي للمنتج يجب عدم التخلص من المنتج في مخلفات المناطق الحضرية.

لا بد من أخذ المنتج إلى مركز سلطة محلية خاصة متخصصة في جمع النفايات أو موزع يقدم هذه الخدمة .إن التخلص من الأجهزة المنزلية بشكل منفصل يجنب الآثار السلبية المترتبة على البيئة والصحة والناجمة عن التخلص من الأجهزة بصورة غير سليمة كما أن هذا الإجراء يساعد في إعادة استخدام المواد التأسيسية مما يوفر جانباً فعالاً من الطاقة والموارد. وللتذكير بوجوب التخلص من الأجهزة المنزلية وبشكل منفصل وضع على المنتج علامة سلة مهملات ذات العجلات مشطوبة.

لاستخدام المطحنة (إذا تم تزويدها)

١ ضعي المكونات داخل وعاء الطحن. (راجعي جدول السرعات الموصى بها عند استخدام المطحنة).
٢ ركبي حلقة الإحكام على ⑫ وحدة شفرات المطحنة حسب العلامة الموضحة مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف الخاص بها.
- **تأكدي من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح.**

٣ ثم ثبتي وحدة الشفرات ⑬ في قاعدة المطحنة ⑭.
٤ اقلبي وحدة شفرات المطحنة. ضعيها داخل وعاء الطحن بحيث يكون اتجاه الشفرات لأسفل. لفي وحدة الشفرات في اتجاه عقارب الساعة حتى يتم قفلها في موضعها بشكل سليم.
٥ ضعي المطحنة على وحدة الطاقة (الموتور).
٦ حددي السرعة المطلوبة أو استخدمي وضع التشغيل النبضي. (راجعي جدول السرعات الموصى بها عند استخدام المطحنة).
٧ بعد عملية الطحن، يمكنك استبدال مجموعة الشفرات بغطاء المطحنة.

تلميحات
- للحصول على الأداء الأمثل عند تحضير التوابل ننصحك بعدم تحضير أكثر من ٥٠ غرام من المكونات في المرة الواحدة داخل المطحنة.
- تحتفظ قرون التوابل الكامل بنكهتها فترة زمنية أطول من التوابل المطحونة لذلك فمن الأفضل طحن كمية صغيرة من قرون التوابل الكاملة لاستخدامها وذلك للاحتفاظ بالنكهة.
- للحصول على أقصى نكهة وزيوت أساسية من قرون التوابل الكاملة فمن الأفضل تحميص التوابل قبل طحنها.
- يمكن الحصول على أفضل النتائج عندما تكون الأعشاب نظيفة وجافة.

مخطط استخدام المطحنة الموصى به

المكونات	الكمية القصوى	السرعة	زمن التشغيل
المكسرات	٥٠ غرام	٥	١٠ ثوان
حبوب القهوة	٥٠ غرام	٥	٣٠ ثانية
قطع اللحم غير المطهو "الأستيك البقري" – قطعيها إلى مكعبات بطول ٢,٥ سم	١٠٠ غرام	وضع التشغيل النبضي	٥ ثوان
الأعشاب	١٠ غرام	٥	٥ ثوان
طعام الرضع ومعجون الفواكه	١٠٠ غرام		٣٠ ثانية
التوابل – فلفل أسود وبذور الهيل والكمون والكزبرة والشمرة وقرون الفلفل الحار	٥٠ غرام	٥	٣٠ إلى ٦٠ ثانية

ملاحظات مفيدة

- لخلط مكونات جافة – قطَعيها إلى أجزاء صغيرة ثم أزيلي غطاء فتحة التعبئة وأسقطيها قطعة تلو الأخرى أثناء تشغيل الجهاز. أبقي يديك فوق الفتحة. للحصول على أفضل النتائج أفرغي المحتويات بشكل منتظم.
- عند تحضير المايونيز، ضعي كل المكونات في الخلاط عدا الزيت. أزيلي غطاء فتحة التعبئة. ثم صبّي الزيت بطريقة بطيئة من خلال الفتحة الموجودة في الغطاء العلوي أثناء تشغيل الجهاز.
- قد تحتاج الخلطات السميكة مثل المعجنات الهشة والمغموسات إلى تقطيع. إذا وجدت صعوبة في تحضيرها، أضيفي المزيد من السوائل.

مخطط إعدادات السرعة للبرامج سابقة الإعداد
قد لا يلاحظ الفرق في تغيير السرعة أثناء تشغيل الجهاز مع البرامج سابقة الإعداد – يعد ذلك أمراً طبيعياً

إعداد البرامج سابقة الإعداد	الاستخدام	الحد الأقصى للكمية	زمن التشغيل سابق الإعداد
(رمز الكوب)	المشروبات والكوكتيل	١,٦ لتر	٦٠ ثانية
	مشروبات الحليب ذات الرغوة والحليب المخفوق	١ لتر	
	المشروبات المخفوقة ذات الرغوة ضعي أولاً الفاكهة الطازجة والمحتويات السائلة (يتضمن ذلك الزبادي واللبن وعصير الفاكهة). ثم أضيفي الثلج أو المحتويات المجمدة (يتضمن ذلك الفاكهة المجمدة والثلج والآيس كريم)	١ لتر من السوائل	
(رمز الوعاء والملعقة)	حساء اللحوم	١,٦ لتر	٣٠ ثانية
	الحساء المحضر مع الحليب	١ لتر	
	يجب السماح بتبريد السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية المزج. ملاحظة: عند تحديد البرنامج تكون سرعة بدء التشغيل بطيئة.		
(رمز الوعاء)	المغموسات، معجون الفاكهة والخضراوات (أضيفي كمية من السوائل في حالة صعوبة الخلط).	٢٠٠ جم	٦٠ ثانية
	المايونيز	١ بيضة ١٥٠ مل زيت	
(رمز الثلج)	جرش الثلج **تشغيل نبضي تلقائي**	٨ مكعبات ١٥٠ جم	٣٠ ثانية

قبل توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي

- يجب التأكد من تماثل مواصفات المصدر الكهربي مع المواصفات الموضحة على الجانب السفلي للجهاز.
- يتوافق هذا الجهاز مع توجيهات المجموعة الأوروبية 2004/108/EC المتعلقة بالتوافق الكهرومغناطيسي وتنظيمات المجموعة الأوروبية رقم 1935/2004 بتاريخ ٢٠٠٤/١٠/٢٧ المتعلقة بالمواد المتلامسة مع الطعام.

الدليل

الخلاط

① غطاء فتحة التعبئة
② غطاء
③ الدورق
④ طوق الإحكام الخاص بالخلاط
⑤ وحدة شفرات الخلاط
⑥ القاعدة
⑦ وحدة التحكم في السرعة + النبض
⑧ أزرار البرامج سابقة الإعداد
⑨ وحدة الطاقة
⑩ مكان تخزين السلك

المطحنة (في حالة تزويدها)

⑪ إناء المطحنة
⑫ طوق الإحكام الخاص بالمطحنة
⑬ وحدة شفرات المطحنة
⑭ قاعدة المطحنة
⑮ الغطاء العلوي للمطحنة

استخدام الخلاط

١ ركبي حلقة الإحكامعلى ④ وحدة شفرات الخلاط ⑤ حسب العلامة الموضحة مع التأكد من استقرار حلقة الإحكام في موضعها بشكل صحيح داخل التجويف الخاص بها.

- **إذا كانت حلقة الإحكام تالفة أو غير محكمة بشكل صحيح فسوف يحدث تسريباً.**

٢ ثبتي وحدة الشفرات ⑤ على القاعدة ⑥.

٣ اربطي وحدة الشفرات في الدورق – مع التأكد من ربط مجموعة الشفرات بإحكام.

٤ ضعي المكونات داخل الدورق. **لا تخلطي كمية تزيد عن ١,٦ لتر أو تزيد عن ١ لتر للسوائل ذات الرغوة مثل مخفوق اللبن.**

٥ ركبي فتحة التعبئة في الغطاء العلوي.

٦ ركبي الغطاء العلوي بالضغط عليه حتى يستقر في موضعه.

٧ ضعي الخلاط على وحدة الطاقة (الموتور).

- **لن يعمل الجهاز في حالة تركيب الخلاط بشكل غير صحيح.**

٨ وصلي الجهاز بمصدر التيار الكهربي وسوف تضيء أزرار البرامج الأربعة (٤) الموجودة في الجهاز.

٩ حددي أي من الخيارات التالية:

- حددي أي من أزرار البرامج الأربعة (٤) (راجعي جدول محدد الوظيفة). عند الضغط على أي من أزرار البرامج الأربعة سينطفئ ضوء الأزرار البرامج الثلاثة (٣) الآخرين. يتوقف الخلاط تلقائياً عن التشغيل عند انتهاء الزمن المعد سابقاً. إذا أردتي إيقاف الخلاط قبل انتهاء الزمن المعد سابقاً، اضغطي على زر البرامج المستخدم مرة أخرى.
- حددي السرعة المطلوبة من السرعة ١ (المنخفضة) إلى السرعة ٥ (العالية) من خلال دوران قرص التحكم في السرعة. في نهاية عملية الخلط، أعيدي قرص التحكم في السرعات إلى الوضع "0" قبل إزالة الخلاط.
- زر التشغيل النبضي (P) – يشغل الموتور بطريقة ترددية تشغيل/إيقاف. يعمل وضع التشغيل النبضي طالما تم الضغط على زر هذا الوضع.

ملاحظة: تومض أضواء البرامج سابقة الإعداد في الحالات التالية:

- في حالة توصيل الجهاز بمصدر التيار الكهربي بدون تركيب الدورق على وحدة الطاقة (الموتور).
- في حالة إزالة الدورق عن وحدة الطاقة بدون وضع قرص التحكم في السرعات على الوضع "0".
- لن تعمل وحدة الطاقة إلا عند وضع قرص التحكم في السرعات على الوضع "0" ثم إعادة تحديد السرعة مرة أخرى.

عربي

<u>قبل القراءة، الرجاء قلب الصفحة الأولى لعرض الصور</u>

استخدمي الخلاط لتحضير الحساء والمشروبات والمعجنات والمايونيز وكسرات الخبز وكسرات البسكويت وتحضير المكسرات وجرش الثلج.
استخدمي المطحنة (في حالة تزويدها) لطحن الأعشاب المكسرات وحبوب القهوة والتوابل.

قبل استخدام جهاز Kenwood الخاص بك

- اقرأ هذه التعليمات بحرص واحتفظ بها لترجع لها في المستقبل
- اخلع كل مواد التغليف وأي ملصقات.
- اغسلي الأجزاء المسموح بغسلها: راجعي قسم "العناية والتنظيف".

السلامة

- قومي بإيقاف تشغيل الجهاز وفصله عن مصدر التيار الكهربي:
  - قبل تركيب وإزالة الأجزاء
  - في حالة عدم الاستخدام؛
  - قبل التنظيف.
- **لا تركبي وحدة الشفرات على وحدة الطاقة (الموتور) بدون تركيب دورق الخلاط وعاء الطحن الخاص بالمطحنة.**
- افصلي الجهاز عن مصدر التيار الكهربي دائماً قبل وضع يديك أو أدوات المائدة في الدورق.
- توخي الحذر دائماً عند التعامل مع وحدة الشفرات وتجنبي لمس حافة القطع الخاصة بالشفرات أثناء التنظيف.
- يجب تشغيل الخلاط فقط مع تركيب الغطاء العلوي في موضعه.
- استخدمي الدورق فقط مع وحدة الشفرات المزودة.
- يحذر تعرض وحدة الطاقة، السلك الكهربي أو قابس التوصيل للماء.
- يحذر استخدام الجهاز في حالة تلفه. يجب فحص الجهاز أو إصلاحه: راجعي قسم "الصيانة ورعاية العملاء".
- يحذر استخدام أية ملحقات غير معتمدة.
- يجب السماح بتبريد السوائل إلى درجة حرارة الغرفة قبل عملية المزج.
- لا تتركي الجهاز دون ملاحظة أثناء تشغيله.
- عند إزالة الخلاط أو المطحنة من وحدة الطاقة:
  - انتظري حتى توقف الشفرات تماماً؛
  - لا تقومي بفك الدورق أو المطحنة عن وحدة الشفرات.
- ابدا لا تشغل الخلاطة وهي فارغة.
- لا تقومي بإجراء عملية مزج متجاوزة الحد الأقصى للسعة المحددة في جدول السرعات الموصى بها.
- لضمان إطالة عمر الخلاط والمطحنة، لا تشغليهما لفترة زمنية أطول من ٦٠ ثانية.
- بالنسبة لوصفات المشروبات المخفوقة ذات الرغوة – لا تخلطي المكونات المجمدة التي تحولت إلى كتلة صلبة أثناء التجميد، ولكن هشميها إلى أجزاء قبل إضافتها إلى الدورق.
- لا تستخدمي الخلاط كحاوية تخزين. حافظي على الدورق فارغاً قبل وبعد الاستخدام.
- استخدمي الخلاط دائماً على سطح أمن وجاف.
- لا تضعي الجهاز على أو بالقرب من موقد غازي ساخن أو شعلة كهربائية أو في أي مكان يتلامس فيه الجهاز مع جهاز ساخن.
- قد يؤدي سوء استخدام الخلاط إلى حدوث إصابات.
- هذا الجهاز غير مصمم للاستخدام بواسطة أشخاص (يتضمن ذلك الأطفال) بقدرات عقلية أو حسية أو جسدية منخفضة أو دون خبرة ومعرفة باستخدام الجهاز، إلا في حالة الإشراف عليهم أو التوجيه من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.
- يجب ملاحظة الأطفال للتأكد من عدم عبثهم بالجهاز.
- استخدم الجهاز في الاستخدام المنزلي فقط. لا تتحمل Kenwood أية مسئولية في حالة تعرض الجهاز للاستخدام غير الصحيح أو عدم الالتزام بهذه التعليمات.
- تعتمد السعة القصوى على الملحق المستخدم والذي يستمد حمل أكبر. بعض من الملحقات الأخرى قد تستمد حمل أقل.